

“Il Caviale”
servito con le sue guarnizioni:
blinis, crema acida, patate e burro

Calvisius Siberian Royal, (acipenser baeri) **gr. 10 € 30⁰⁰**
gr. 30 € 90⁰⁰

Questo caviale è ottenuto dalla selezione migliore che si può estrarre dallo storione siberiano, prodotto solo da pochi e selezionati esemplari. Le uova sono di medie dimensioni, circa 2.6-2.7 mm, dal gusto intenso, distintivo e iodato.

Calvisius Tradition Royal, (acipenser transmontanus) **gr. 10 € 40⁰⁰**
gr. 30 € 120⁰⁰

Un esempio del grande artigianato italiano nelle specialità alimentari. Si ottiene dallo storione bianco e le uova, di circa 3 mm di dimensione, sono di color grigio scuro e di buona consistenza. Caratteristica principale è il delicato sapore fruttato con un basso contenuto di sale.

Calvisius Oscietra Classic, (acipenser gueldenstaedtii) **gr. 10 € 30⁰⁰**
gr. 30 € 90⁰⁰

Un aroma intenso e profumo inconfondibile per uova squisite di dimensione medio-piccola, circa 2.5-2.7 mm. I conoscitori potranno anche apprezzarne il particolare colore traslucido, con toni che variano dal grigio scuro all'ambra.

**Nota bene: tutti i caviali Calvisius si fregiano del titolo “malossol”
(contenuto inferiore al 4% di sale)**

Su ordinazione anche formati più grandi

**I finger food di Al Carroponte
sono un grande classico.
Componi la tua selezione con:**

I MICROSANDWICH

Pulled pork _____	€ 4, ⁵⁰
Micro Burger di manzo, gusto italiano _____	€ 3, ⁵⁰
Micro Foie Gras Burger con riduzione al vino rosso _____	€ 8, ⁵⁰
Mini toast alla Cipriani _____	€ 3, ⁵⁰
Prawn-roll: panino tostato al burro con gamberi in maionese _____	€ 5, ⁵⁰

FINGER DI TERRA

Bruschetta con spalmabile di maiale Grugno di Macchia __	€4, ⁰⁰
Caponata di melanzane in leggero agrodolce _____	€ 3, ⁵⁰
Lollipop aletta di pollo fritta con scamorza_____	€ 4, ⁰⁰
Raviolo di salsiccia croccante con amaretto _____	€ 4, ⁰⁰
Pa' e Strinù ricordo di pane e salamella _____	€ 4, ⁰⁰
Pizza fritta , pomodoro, Parmigiano e basilico _____	€ 4, ⁰⁰

"uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati"

FINGER DI MARE

Ostrica spéciale de claires con cetriolo candito_____	€ 4, ⁵⁰
Panzerotto olive, capperi e acciuga _____	€ 3, ⁵⁰
Pacchero croccante cacio, pepe e tartare di salmone_____	€ 5, ⁰⁰
Pan fritto , gambero rosso Sicilia e burrata _____	€ 6, ⁵⁰
Mazzancolla in pasta phillo, gel di agrumi _____	€ 4, ⁰⁰
Acciuga del Cantabrico con stick di polenta fritta_____	€ 3, ⁵⁰
Caviale siberiano al cucchiaio: morbido di patata, panna acida, 5gr Calvisius_____	€ 20, ⁰⁰

Passione crudités di mare?

Componi la tua padella con gli ingredienti che preferisci!

Se non vuoi scegliere, lascia fare a noi con:

**LA DEGUSTAZIONE
di 5 finger food scelti dallo chef**

€ 13,⁰⁰

"uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati"

"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"