

H'S

MARE

Degustazione

menu

menu

DEGUSTAZIONE MARE

FETTUCCINE DI SEPPIA

Fettuccine di seppia cotta sottovuoto accompagnata da salsa all'amatriciana
Allergeni 1,3,4,6

CANESTRELLI E TOPINAMBUR

Canestrelli freschi scottati al burro noisette, spuma di topinambur, chips di topinambur croccante e polvere di corallo
Allergeni 1,7,8,14

RISOTTO AL GRANCHIO

Riso carnaroli gran riserva mantecato con polpa di granchio blu, zest di lime, polvere di prezzemolo e crema di burrata affumicata
Allergeni 2,7

CACIO E GAMBERI

Cappellacci di pasta fresca fatta in casa ripiena di salsa cacio e pepe, tartare di gambero e sua bisque
Allergeni 1,2,3,4

OMBRINA E PORCINI

Trancio di ombrina boccadoro piastrato, fondo bruno di pesce e porcini grigliati
Allergeni 1,4,6,7

BRODETTO DEL GOLFO

Filetti di pescato del mar adriatico al forno, pomodorini confit e riduzione di brodetto di pesce in rosso
Allergeni 2,4,9

PERE E ZABAIONE

Pere cotte nel porto, accompagnate da un cremoso zabaione
Allergeni 3,12

€ 130 per persona

menu

SEA TASTING

CUTTLEFISH FETTUCCINE

Vacuum-cooked cuttlefish fettuccine served with Amatriciana sauce

Allergens: 1, 3, 4, 6

SCALLOPS AND JERUSALEM ARTICHOKE

Fresh scallops seared in beurre noisette, Jerusalem artichoke foam, crispy Jerusalem artichoke chips, and coral powder

Allergens: 1, 7, 8, 14

CRAB RISOTTO

Carnaroli Gran Riserva rice creamed with blue crab meat, lime zest, parsley powder, and smoked burrata cream

Allergens: 2, 7

CHEESE AND PRAWNS

Homemade fresh pasta cappellacci filled with cacio e pepe sauce, prawn tartare, and its bisque

Allergens: 1, 2, 3, 4

GILT-HEAD BREAM AND PORCINI

Grilled gilt-head bream fillet, fish brown sauce, and grilled porcini mushrooms

Allergens: 1, 4, 6, 7

GULF FISH BRODETTO

Baked Adriatic fish fillets, confit cherry tomatoes, and red fish brodetto reduction

Allergens: 2, 4, 9

PEARS AND ZABAIONE

Pears poached in port wine, served with a creamy zabaione

Allergens: 3, 12

€130 per person

menu

MEERES-VERKOSTUNG

TINTEFISCH-FETTUCCINE

Vakuumgegarte Tintenfisch-Fettuccine, serviert mit Amatriciana-Sauce

Allergene: 1, 3, 4, 6

JAKOBSMUSCHELN UND ARTISCHOCKE

Frische Jakobsmuscheln in Butter (Beurre noisette) kurz angebraten,
Topinambur-Schaum, knusprige Topinambur-Chips und Korallenpulver

Allergene: 1, 7, 8, 14

KRABBen-RISOTTO

Carnaroli Gran Riserva Reis, cremig zubereitet mit Blaukrabbenfleisch,
Limettenschale, Petersilienpulver und geräucherter Burrata-Creme

Allergene: 2, 7

KÄSE UND GARNELEN

Hausgemachte frische Pasta-Cappellacci gefüllt mit Cacio-e-Pepe-Sauce,
Garnelen-Tatar und deren Bisque

Allergene: 1, 2, 3, 4

ORFEL UND STEINPILZE

Gegrilltes Orfelfilet, braune Fischsauce und gegrillte Steinpilze

Allergene: 1, 4, 6, 7

GOLF-FISCH-BRODETTO

Im Ofen gebackene Adria-Fischfilets, confierte Kirschtomaten und Red-
Brodetto-Reduktion

Allergene: 2, 4, 9

BIRNEN UND ZABAIONE

Birnen in Portwein pochiert, serviert mit cremigem Zabaione

Allergene: 3, 12

€130 pro Person