

# L'APERTIVO di Classé

Un aperitivo di alto livello, frutto della nostra ricerca di materie prime rare da tutto il mondo  
Ideale per stuzzicare il palato in attesa delle portate principali

## Rarità dal mare

### Salmone affumicato **Upstream Gold Edition** (1,4,7)

servito con pane croccante, crème fraîche e burro salato di Normandia

125gr/38 - 250gr/75

### Alici del Cantabrico **Catalina** (1,3,4,7)

servite con pane croccante e burro salato di Normandia

110gr/24 - 90gr/18

### Tartellete **Calvisius** (3 pz) (1,3,4,7)

caviale - tonno - crema di avocado - lime - crème fraîche

18

### Nuvole di **Drago Hamachi** (3 pz) (4,7,12)

chips di riso - uova di salmone selvaggio - ricciola Hamachi - guacamole - tartufo nero

16

## Rarità dalla terra

### Bao con burger di **Wagyu** giapponese (3pz) (1,3,7,8)

Paninetto Bao - Wagyu - maionese allo yuzu - Chips di patate viola

15

### Tartare di **Wagyu A5**

sale, pepe e lime

24

### Tagliere di **salumi iberici pregiati**

Caviar de wagyu - Cecina - Sobrasada - Salsichon - Chorizo

20

### **Patanegra** Jamón 100% Iberico de Bellota et.negra (1,3)

servito con pan con tomate

25

### **Picanha** Dry Aged Extra di Bue **Gallego**

ideale per 2 persone

22



selezioni di caviale italiano serviti con blines,  
burro salato di Normandia e crème fraîche  
épaisse

(1,3, 4, 7, 12)

selezioni di ostriche special aperte al momento  
si possono abbinare con tabasco e vinaigrette  
ma noi consigliamo di mangiarle in purezza

### Calvisius - Tradition

Royal 10gr/38 - 30gr/95

Elite 10gr/62 - 30gr/170

### Calvisius - Beluga

Royal 10gr/95 - 30gr/250

### Ars Italica - Da Vinci

Classic 10gr/32 - 30gr/76

Royal 10gr/38 - 30gr/96

### Ars Italica - Oscietra

Classic 10gr/34 - 30gr/90

Imperial 10gr/65 - 30gr/170

### Ars Italica - Sevruga

Royal 10gr/46 - 30gr/120

Imperial 10gr/68 - 30gr/180

### Ars Italica - Albino 24k

999.9 30gr/260

### Ostriche **fine de clair**

(Francia)

1,5/pz

### Ostriche **Poget**

(Normandia)

5/pz

### Ostriche **Divine**

(Normandia)

6/pz

### Ostriche **Regal sel.Oro**

(Irlanda)

8/pz

### Ostriche **Bora**

(Italia)

6/pz

### Ostriche **Tarbouriech**

(Languedoc - Roussillon)

7/pz

### Ostriche **Gillardeau**

(Nouvelle Aquitaine)

6/pz

### Ostriche **Imperiali Rosse**

(Locali)

4,5/etto

# I CRUDI di mare

(2, 4, 14)

Tutti i nostri crudi vengono preparati al momento in pescheria.  
I frutti di mare vengono mantenuti nei nostri impianti autorizzati CSM.  
I crostacei, i molluschi e i pesci vengono abbattuti appena prima di essere portati al tavolo

## Plateau DeMar x1

scampi - gamberi rossi o viola - ostriche -  
carpacci - tartare - seppia tagliatella

22

## Imperial Plateau Grand Cru Classé x2

caviale - scampi giganti - gamberoni rossi o viola -  
ostriche special - pesce locale sfilettato - seppia tagliatella

95

## Selezione di frutti di mare misti x1

ostriche special - cozze - cozze pelose - fasolari -  
noci bianche- noci rosse - vongole etc.  
(in base alla disponibilità)

18

## Carpacci misti Classé

Tonno - pesce spada - pesce bianco locale

20

## Plateau di scampi e gamberi viola/rossi x1

20

## Pescato locale di Ittica DeMar

carpaccio - sashimi - sfilettato - tartare

7,5/etto

## Scampi giganti

8,5/etto

## Gamberoni rossi o viola di Gallipoli

8,5/etto

Come da tradizione pugliese, serviamo il crudo mare in purezza.  
Senza nessun condimento aggiunto  
Non dissacriamo la splendida materia prima del nostro mare.

## Gli ANTIPASTI di Classé

Degustazione di antipasti **Classé** x2 <sup>(1-14)</sup>

6 portate

30

Insalata di **seppia** tagliatella <sup>(14)</sup>

crema di avocado - gel di cipolla rossa

16

Crostone con **baccalà** mantecato <sup>(1,4,7)</sup>

lime - crema di mango - gel di frutti rossi

18

**Rana Pescatrice** scottata <sup>(1,4,7)</sup>

spuma di patate - capperi - panuria

16

## Gli ANTIPASTI tradizionali

**Ostriche** fin de clair al gratin (6 pz) <sup>(1,9,14)</sup>

18

Frittura di **pesce locale** sfilettato x1 <sup>(1,4)</sup>

scorfani - triglie- lutrini - saraghi etc

19

Frittura **Classé** x1 <sup>(1,2,4,14)</sup>

baccalà - calamaro locale - seppia locale - gambero viola di Gallipoli - mayo

18

Sauté **DeMar** x2 <sup>(1,2,9,14)</sup>

frutti di mare misti - molluschi - crostacei - pane fritto

28

Sauté di **cozze** x1 <sup>(1,9,14)</sup>

con pane fritto

12

**Seppia** al gratin x1 <sup>(1,9,14)</sup>

14

**Cozze** al gratin x1 <sup>(1,9,14)</sup>

12

## I PRIMI di mare

### Spaghetti al **violetto** (1,4,9)

gambero viola crudo e cotto - aglio - olio - peperoncino  
- zucchine - datterino giallo e rosso - friggietello

24

### Linguine **Catalina** (1,3,4,7,8,9)

alici del Cantabrico Catalina - burro - pinoli tostiti -  
zest di lime - finocchietto

26

### Tagliolino **Tre Caviali** (1,3,4,7,9)

caviale Calvisus - burro al caviale - caviale essiccato

28

### Pennone **Benedetto** alla **triglia** (1,4,9)

triglia cruda e cotta - datterino - crema di rucola - muerzi di pane

24

### Risotto **DeMar** (min. 2 persone) (2,4,7,9,14)

5 bisque (frutti di mare - crostacei - molluschi - pesci bianchi - pesci rossi)

26

### Pasta con i **crostacei vivi** dei nostri acquari (1,2,4,7,9,14)

pacchero - linguina - risotto

King Crab 26/etto      Astice Blu 12/etto

Aragosta 16/etto      Cigala 12/etto

## I PRIMI di terra

### Ruote **CacioBagoss** e **Pepe Brûlée** (1,7)

Spuma di formaggio Bagoss - pepe brûlée

26

### Gnocchi, burro al **Tartufo** e **Jamón** (1,7)

Burro al tartufo bianco - Patanegra in gel e chips

26

## I SECONDI di mare

Tocchetti di **pesce spada** locale (1,4,7,9)

ciceri - tria

22

**Polpo** arrosto (6,7,8,14)

crema di zucca - puntarelle - mandorle

25

**Cernia** locale (4,7,9)

patate - cipollotto - alga spirulina

23

Dalla **Pescheria**

- King Crab **26/etto**
- Aragosta **16/etto**
- Astice blu **12/etto**
- Cigala **12/etto**
- Scampi **8,5/etto**
- Gamberi rossi/viola **8,5/etto**
- Pescato locale **7,5/etto**

## Selezione di CARNE

Filetto di **Black Angus** (1,9)

jus al vino Bordeaux - air bag di patate

28

Costata di **manzo frollata**

8,5/etto

Costata di **Rubia Gallega** frollata

14/etto

**Wagyu** Giapponese A5

flambato - grigliato - carpaccio - su piastra

28/etto

## Prima del DESSERT

(7, 8)

Degustazione di **formaggi**  
12/4pz - 20/8pz

## II DESSERT

(1, 3, 5, 7, 8, 12)

Degustazione centrale di **mignon** artigianali

14

Crème **brûlée**

8

Torta **babà**

7

Tetta della **monaca**

6

**Spumone** artigianale

7

Torta **crepes**

8

**Strudel** di mele

7

## Dopo il DESSERT

(1, 3, 5, 7, 8, 12)

**Pasticceria secca** assortita

10

Degustazione di **cioccolato**

10

**Torrone** bianco delle Langhe

10

**Cantucci** artigianali

8

ACQUA LAURETANA NATURALE 4

ACQUA LAURETANA FRIZZANTE 4

ACQUA PERRIER PICCOLA 4,5

COPERTO 4



## Lista ALLERGENI

- 1 cereali contenenti glutine e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 uova e prodotti a base di uova
- 4 pesce e prodotti a base di pesce
- 5 arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 soia e prodotti a base di soia
- 7 latte e prodotti a base di latte
- 8 frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 sedano e prodotti a base di sedano
- 10 senape e prodotti a base di senape
- 11 semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg
- 13 lupini e prodotti a base di lupini
- 14 molluschi e prodotti a base di molluschi

I singoli piatti possono comunque contenere tracce dei seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), Arachidi, Soia, Lupino, Frutta a guscio (mandorle - nocciole – noci - noci di acagiù (Anacardi) - noci di pecan- noci del Brasile- pistacchi - noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti), Sedano, Senape, Semi di sesamo, Pesce, Crostacei, Molluschi, Latte, Uova, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.