



ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine
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 (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile e i loro prodotti
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. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari si rivolga al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Coperto 3 per persona. I prezzi sono espressi in euro

*Tratto ogni ingrediente che la natura ci regala
con rispetto ed amore con l'obiettivo di comporre
in ogni piatto una piccola opera d'arte.
Se poi, mentre lo stai gustando distogli un attimo lo
sguardo, scoprirai anche la mia cornice preferita:
il mare.*

Roberto Belgio

Download Talassio App



IL PRELUDIO

Crudo di pesce ^{2, 4, 6, 9, 14}

con il pescato del giorno

60

Polpo ^{12, 14}

con indivia riccia e gel di arancia e zenzero

26

Insalata di Mare 2017 ^{2, 4, 6, 9, 14}

con seppie, polpo, gamberi, scampi, cozze, zucchine,
cetrioli, carote, melone e gel al wasabi

29

Salmone ^{4, 10, 12}

affumicato alla barbabietola con cetrioli alla menta e mostarda d'ananas

27

Capesante ^{1, 7, 14}

con panure di pane al bergamotto croccante e salsa di Amatrice

28

NEL MEZZO

Spaghettoni al Torchio ^{1, 4}

con pomodoro datterino, colatura di alici, limone, basilico e bottarga di tonno rosso

29

Risotto Carnaroli ^{2, 7}

allo zafferano e yuzu con avocado e gamberi viola

29

Tortelli ^{1, 3, 4, 7, 12}

al pesto con crema di baccalà, limoni canditi e polvere di peperoni rossi

26

Pacchero Arricciato ^{1, 7, 12, 14}

con seppia di Porto di Santo Spirito, straciatella e salsa di cozze

28

LA SOSTANZA

Tonno Rosso ^{1, 3, 4, 12}

al frutto della passione con spugne croccanti allo
zenzero e pannocchie abbrustolite

37

Rombo ^{2, 4, 7, 12}

con bisque di gamberi viola profumata agli agrumi,
millefoglie di pomodori datterini e straciatella

34

Ombrina ^{4, 5, 7}

al burro e timo con salsa di zucchine trombetta,
pistacchi e rapanelli fermentati

29

Filetto di Fassona ^{9, 12}

in guancia di Sauris con caponata di verdure e
gocce di aceto balsamico invecchiato

35

DEGUSTAZIONE

5 portate a mano libera dello chef

110

La degustazione si intende per tutto il tavolo.