

ANTIPASTI

CRUDO */**

Ostrica, gambero rosso, sashimi di pesce bianco, scampo
(1, 2, 6, 10)

€ 32

OSTRICHE GRATINATE

con burro della Normandia alle erbe
(2, 3, 4)

€ 20

CARPACCIO DI PESCE BIANCO IN SALSA DI CEVICHE**

con latte di mandorla, ravanelli all'agro e sedano croccante
(1, 14)

€ 18

DEGUSTAZIONE DI SALMONE PREGIATO

DI CLAUDIO CERATI DELLE ISOLE FÆR ØER
con sedano, rapa e chips di polenta
(1, 3, 4)

€ 28

TEMPURA DI CROSTACEI */**

al limone verde
(3, 4, 6, 10)

€ 20

INSALATA TIEPIDA DI MARE

con verdure al vapore
(2)

€ 18

ZUPPA DI COZZE IN ROSSO

o alla marinara, con crostini di Pane
(1, 2, 4)

€ 16

TARTARE DI MANZO REALE DI SCOTTONA**

con carciofi, giardiniera e maionese alla senape
(9, 14)

€ 18

UOVO BIO CROCCANTE

su fonduta di pecorino allo zafferano, asparagi e guancialetto croccante
(3, 4, 9)

€ 18

TERRINA DI MAIALINO**

con verza millefoglie di patate e croccante alla nocciola
(3, 5, 14)

€ 18

SCAROLA SALTATA

con olive taggiasche, arachidi e mix aromatico al pistacchio
(5, 7)

€ 14

PRIMI

FREGOLA ALLA PESCATORA

(1, 2, 4, 10)

€ 22

LINGUINE VONGOLE E BOTTARGA

con olio al basilico
(4, 6, 10)

€ 22

TRENETTE ALL'ASTICE IN ROSSO */**

(1, 2, 4)

€ 26

SPAGHETTI ALLA COLATURA DI ALICI

burrata e briciole di pane al finocchietto
(1, 3, 4)

€ 20

MEZZO PACCHERO AL POLPO**

con cavolfiore e olive taggiasche, trafilata in casa con semola
Senatore Cappelli
(1, 2, 3, 4)

€ 20

PAPPADELLE

allo scottellato di manzo e carciofi
(3, 4, 14)

€ 20

RISOTTO AI PORCINI**

con fonduta di parmigiano al prezzemolo e chips di cardoncello
(3, 4, 14)

€ 22

RAVIOLI DI PATATE AL TARTUFO NERO UNCINATO**

(3, 4, 9)

€ 26



emerson
BEACH CLUB



SERVIZIO +15%

SECONDI

FILETTO DI PESCE ALLA MUGNAIA** con sfogliatella di patate e spinaci. <small>(2, 3, 4)</small>	€ 22
POLPO CROCCANTE** crema di ceci al rosmarino, fainè e cime di rapa <small>(1, 2, 4)</small>	€ 22
FRITTURA DI CALAMARI */** <small>(1, 2, 4, 6)</small>	€ 18
MILANESINE DI VITELLA** con spinaci e purè <small>(3, 4)</small>	€ 20
CONTROFILETTO DI SCOTTONA in salsa di arrosto con carciofi e patate <small>(3, 4, 14)</small>	€ 22
STRACOTTO DI GUANCIALE DI MAIALINO** con broccoli e polenta <small>(3, 14)</small>	€ 22



CONTORNI

VERDURE SALTATE **	€ 7
BURRATA E VERDURE DI STAGIONE al vapore <small>(3)</small>	€ 16
PATATE FRITTE**	€ 7
INSALATA MISTA	€ 7

DOLCI

TORTA DI MELE con mousse di yogurt greco e crema chantilly <small>(3, 4, 6, 9)</small>	€ 9
FONDENTE AL CIOCCOLATO con croccante alle nocciole e caramello salato <small>(5, 7, no lattosio, no glutine)</small>	€ 10
BIGNÈ CRAQUELIN con crema al pistacchio, cioccolato bianco e lamponi <small>(3, 4, 5, 9)</small>	€ 9
TIRAMISÙ <small>(3, 4, 9)</small>	€ 7
SEADAS con miele di asfodelo e scorza di arancia caramellata <small>(3, 4)</small>	€ 7
AFFOGATO AL GIANDUIA <small>(3, 5)</small>	€ 7/ € 10



SERVIZIO +15%

PESCE 1	MOLLUSCHI 2	LATTE 3	GLUTINE 4	FRUTTA CON GUSCIO 5
CROSTACEI 6	ARACHIDI 7	LUPINO 8	UOVA 9	ANIDRIDE SOLFOROSA 10
SEMI DI SESAMO 11	SOIA 12	SENAPE 13	SEDANO 14	

PRENOTAZIONI 070375194

*Ingrediente congelato all'origine; ** piatto prodotto con alcuni ingredienti surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria.

Il nostro personale di sala è a vostra completa disposizione per ogni informazione circa la presenza di allergeni nei piatti del nostro menù