

VESTA

FIORI CHIARI

RAW BAR

PLATEAU ROYAL

King Crab al vapore, insalatina di granchio, 2 mazzancolle pochè, 4 ostriche Special de Claire, 4 ostriche Gillardeau, 2 cannolicchi, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, tartare di capesante, sashimi di tonno rosso e insalatina di canocchie (2, 4, 14, *) . €260

PLATEAU

4 ostriche Special de Claire, 2 Ostriche Gillardeau, 2 cannolicchi, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, tartare di capesante, sashimi di tonno rosso e insalatina di canocchie (2, 4, 14, *) . €130

CREAZIONI

Insalata di mare tiepida di gamberi rossi, mazzancolle, calamari cacciaroli e polpo, verdure croccanti, citronette (2, 4, 14, *) . €27

Toast di gamberi, sesamo, cipollotto, maionese al kimchi (1, 2, 3, 6, 7, 11, *) . €28

Fish Tacos: Tacos di pescato del giorno, avocado, concassè di pomodoro, lime (1, 4, 5, *) . €24

Tuna-Sando: Mini-sandwich di tartare di tonno, maionese leggera al wasabi, caviale (1, 3, 4, 6, 7, 8, 11, *) . €28

Pop corn di gamberi, maionese spicy (1, 2, 3, 5, *) . €35

Tempura di Vesta, scampi, gamberi rossi, calamari cacciaroli e pescato del giorno con maionese agli agrumi e maionese al wasabi (1, 2, 3, 4, 5, 10, 14, *) . €36

La Catalana di Vesta (x2 persone): (2, 4, 9, 12, *) Astice, pomodori camoni, sedano verde, cipollotto di Tropea e vinaigrette di pomodoro al basilico . €95

Tartare di tonno rosso, capperi, limone, cipolla rossa in agrodolce (4, 12, *) . €29

Tartare di gamberi rossi, finocchi, mela verde, mango, jalapeno (2, *) . €33

Sashimi di ricciola, cialda al sesamo, mizuna, tosatzu allo yuzu (4, 6, 11, 12, *) . €31

Sashimi di ventresca, kizami wasabi, salsa ponzu, caviale (4, 6, *) . €45

Beef tacos: battuta di manzetta, capperi, cipolla rossa caramellata, maionese all'acciuga (1, 4, 5, 10, 12, *) . €25

Ravioli di anatra brasati, arancia, salsa tosatzu (1, 3, 4, 6, 9, 12, *) . €32

Wagyu Gyoza: ravioli ripieni di wagyu, Parmigiano Reggiano, cipolla caramellata (1, 3, 6, 7, 12, *) . €35

MAIN COURSES

PASTA

Tubettoni, cavolfiori, peperoncino (1, 7, *) . €31

Spaghetti, vongole veraci, bottarga (1, 4, 14, *) . €35

Tagliolini ai ricci di mare, scampi, caviale (1, 2, 3, 4, 14, *) . €37

Tortelli, cacio, pepe, gamberi rossi, zenzero (1, 2, 3, 7, 12, *) . €37

Mezzi paccheri all'astice, basilico, limone (1, 2, *) . €45

SPECIAL MAIN

Rombo in foglia di biete, musseline di capesante, beurre blanc, indivia, kumquat (4, 7, 12, 14, *) . €39

Sogliola di Dover alla Mugnaia (x2 persone) (1, 4, 7, *) . €85

Pescato del giorno (in varie preparazioni) (4, *) . €130/kg
Crudo - sashimi servito con salse abbinate
Al sale
Alla mediterranea

** In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze*

CAVIALE VOLZHENKA

Caviale servito con blinis, burro montato e panna acida

	30g	50g	125g
Oscietra V20 (4, *)	. €95	. €170	. €390
Beluga (4, *)	. €180	. €310	. €730

OSTRICHE

Gillardeau (14, *)	. €8 cad.
Regal Selection Or (14, *)	. €8 cad.
Bora (14, *)	. €8 cad.
Royale D. Hervé (14, *)	. €8 cad.

FRUTTI DI MARE

Capasanta (2, 14, *)	. €7 cad.
Gambero Viola (2, 14, *)	. €7 cad.
Ricci di Mare (14, *)	. €8 cad.
Gambero Rosso (2, 14, *)	. €9 cad.
Scampo (2, 14, *)	. €9 cad.

BRACE

MARE

Hamachi Kama (4, *)	. €28
Calamari (14, *)	. €30
Carabineros (2, *)	. €35 cad.
King Crab (2, *)	. €60/hg
Guancia di dentice/tonno (4, *)	. €28 p.p.
Spiedo di polpo, millefoglie di patate al burro, kumquat canditi (7, 14, *)	. €33
Spiedo di mazzancolle e calamari, crumble mediterraneo, salsa verde (1, 2, 3, 4, 12, 14, *)	. €35
Spigola, topinambur, pil pil, fondo al bergamotto (4, 5, 7, *)	. €37

TERRA

Suprema di pollo, millefoglie di patata, fondo alla paprika (7, 12, *)	. €33
Filetto di vitello, carote, taccole, il suo jus (7, 12, *)	. €39
Wagyu, verdure di stagione, fondo alla senape (10, *)	. €70
Verdure dell'orto	. €15
Scarola riccia, pinoli, acciughe "reserva", uva sultanina (4, 8, *)	. €23
Sedano rapa, mandorle, lime (8, 9, *)	. €25

ORTO

Patate novelle arrosto	. €9
Misticanza di campo	. €9
Patata dolce alla brace	. €12
Biete "AOP"	. €12
Insalata di spinacino, rapanelli, cetrioli, mela verde, tenkasu e dressing al miso (1, 3, 6, *)	. €23

SEASONAL SPECIALS - ZUCCA

Zucca e le sue declinazioni (7, *)	. €23
Anatra, zucca, arancia, zenzero (7, 12, *)	. €39
Spiedo di capesante alla brace, guanciale, zucca, spicy aioli (3, 6, 12, 14, *)	. €39

Signature

Coperto . €5

dove il mare è di casa.

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
(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 semi di sesamo
(12) Anidride solforosa e solfiti
(13) Lupini e prodotti a base di lupini
(14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

I clienti o gli utenti sensibili a particolari allergeni sono invitati a rivolgersi al personale.
Per tutti i prodotti presenti nel menu non è comunque possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.