

*by Il Ventaglio*  
*Masester*  
Ritrovo gastronomico

---

*Dove il cibo è ricerca,  
passione e curiosità*

*Lo chef Sabina Ficco Salvatorì suggests.....*

## *Le verdure. . .*

*Souffle di ricotta, asparagi e ortica*

*dodici euro*

*Tortino di carciofi in crosta di pecorino canestrato e*

*mandorle tostate*

*dodici euro*

*Tortino di lampascioni, crema di formaggio e vincotto*

*dodici euro*

*Cupola di patate, cicoriella selvatica, salame piccante e*

*purea di fave*

*dodici euro*

## *La pasta. . .*

*Estro del chef con verdure e...*

*sedici euro*

*Semola battuta e sugo rosso di pesce*

*sedici euro*

*Orecchioni di grano arso, rape, pomodori secchi e julienne*

*di seppie*

*diciotto euro*

*Estro del chef con abbinamenti di pesce e verdure*

*venti euro*

## *Il pesce. . .*

*Cofanetto di Alici del Cantabrico Premium*

*tredici euro*

*Carpaccio di spigola, pepe rosa e insalata*

*quindici euro*

*Tartara di tonno con verdure stagionali*

*quindici euro*

*Salmone Lock Duart marinato con finocchietto selvatico*

*quindici euro*

*Baccalà mantecato e polenta*

*quattordici euro*

*Seppioline ripiene di zucchine carote crostacei e crema di*

*piselli*

*sedici euro*

*Involtini di sogliola, mozzarella di bufala, melanzane,*

*basilico e pomodorino giallo*

*diciotto euro*

*Rana pescatrice, guanciaie e mela verde*

*diciotto euro*

*Scampi sgusciati scottati con grano e crema di zucca e*

*curcuma*

*venti euro*

*Frittura di calamari veraci*

*sedici euro*

*Pescato intero s.q.*

*ottanta euro/kg*

## *La carne. . .*

*Cubetti di agnello al forno, caciocavallo podolico e cipolla*  
*sedici euro*

*Foie gras d'oie*  
*trenta euro*

*Altri tagli di carne s.q.*

**I GENTILI OSPITI SONO PREGATI DI COMUNICARE AL  
PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE E  
INTOLLERANZE ALIMENTARI**

*IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È  
STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE  
PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO  
3, LETTERA D, PUNTO E.*

*I PIATTI O GLI INGREDIENTI POSSONO ESSERE SOTTOPOSTI IN LOCO AD ABBATTIMENTO  
A TEMPERATURE NEGATIVA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME  
DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04, AD  
ECCEZIONE DI QUELLI GIÀ BONIFICATI O TRATTATI DAL PRODUTTORE ALL'ORIGINE*

**IL PERSONALE DI SALA È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE  
QUALSIASI INFORMAZIONE IN MERITO ALLA NATURA E ORIGINE  
DEGLI ALIMENTI SERVITI**

• • •

*Coperto quattro euro*