

CRUDI Raw Bar

Ostriche al naturale *14	6
<i>Oyster</i>	
Ostriche mela verde e passion fruit *14	7
<i>Oyster, granny smith apple, passion fruit jelly</i>	
Ostriche ibiscus e schiuma di zenzero *14	7
<i>Hibiscus oysters with ginger foam</i>	
Ostriche in tempura con shiso e salsa sweet chili *1;6;14	7
<i>Oyster tempura with shiso and sweet chili sauce</i>	
Ostriche lamponi e pepe bianco	7
<i>Oyster, raspberry with white peper</i>	
Crudo di gamberi rossi, la loro testa fritta, latte di mandorla tostata e salsa verde *8;14	9
<i>Raw red shrimp, fried shrimp heads, toasted almond milk, and green sauce</i>	
Crudo di scampi, salsa bouillabaisse e salsa leggera al lime *2;4;6;9;12;14	11
<i>Raw langoustine, bouillabaisse sauce, and light lime sauce</i>	

ANTIPASTI Starters

Polpo arrosto, avocado, peperone crusco e frutta in consistenze *14	22
<i>Roasted octopus, crusco red pepper, avocado and fresh fruits</i>	
Capasanta scottata su crema di piselli allo zenzero, neve di arachidi e caviale *4,8,7,14	23
<i>Seared scallop on peas and ginger cream, peanuts snow and caviar</i>	
Sashimi di pescato del giorno, salsa ponzu allo yuzu, ravanelli in agro e crescione d'acqua *4;6;11;12	22
<i>Sashimi of the day with yuzu ponzu sauce, pickled radishes, and watercress</i>	
Gazpacho di ciliegie e fragole con tartare di ricciola, caprino, cetrioli e limoni alla marocchina *4;6;7	22
<i>Cherry and strawberry gazpacho with amberjack tartare, goat cheese, cucumbers, and Moroccan-style lemons</i>	
Tartare di manzo, maionese di nocciole, susine e croccante di parmigiano *6;7;8;10;12	21
<i>Beef tartare with hazelnut mayonnaise, plums, and Parmesan crisp</i>	

PRIMI Pasta

Tagliolini all'uovo, vongole, pomodori confit, aglio nero e crumble di pane alle erbe *1;3;9;12;14	24
<i>Tagliolini pasta with clams, confit tomatoes, black garlic and webs bread crumble</i>	
Malloreddus, guazzetto di crostacei, crudo di gamberi e seppie *1;2;4;6;9;12;14	26
<i>Malloreddus Sardinian pasta in a fish stew with cuttlefish and prawns</i>	
Spaghetti quadrati al caffè, burro affumicato, scampi, caviale e alga nori *1;2;3;6;7;12;14	27
<i>Square spaghetti with coffee, smoked butter, scampi, caviar, and nori seaweed</i>	
Tortelli ripieni di maialino da latte, sedano rapa, fondo bruno e fiori eduli *1;3;6;7;9;12	22
<i>Tortelli filled with suckling pig, celeriac, dark broth, and edible flowers</i>	

SECONDI *Main Courses*

Tataki di tonno rosso, cinque tipologie di pomodoro, olive taggiasche, cetrioli e vinaigrette all' aceto di riso e timo *4;6;12	29
<i>Seared red tuna tataki with five types of tomatoes, taggiasca olives, cucumbers, and rice vinegar and thyme vinaigrette</i>	
Rombo arrosto, caviale di melanzane e passion fruit *4;6;12	30
<i>Roasted turbot with eggplant caviar and passion fruit</i>	
Rollè di coniglio in porchetta, il suo fegatino glassato alla carota, pak-choi e baby carote arrosto *6;9;12	28
<i>Porchetta-style rabbit roll, glazed rabbit liver with carrot, pak-choi, and roasted baby carrots</i>	
Filetto di pescato del giorno	30 / 35
<i>Catch of the day</i>	

CONTORNI *Sides*

Patate in tripla cottura	7
<i>Triple-cooked potatoes</i>	
Asparagi alla brace	8
<i>Grilled asparagus</i>	
Misticanza	8
<i>Green salad</i>	

INSALATE *Salads*

Insalata mista, galletto affumicato, melone, guanciale croccante ed emulsione al balsamico *12	20
<i>Mixed salad with smoked cockerel, melon, crispy pancetta, and balsamic emulsion</i>	
Burratina con pomodori confit, alici, misticanza e olive taggiasche *4;7	20
<i>Burrata cheese with confit tomatoes, anchovies, leaf salad and taggiasche olives</i>	
Insalata di gamberi, porcini e parmigiano *2;7	20
<i>Prawn salad, porcini mushrooms and parmesan cheese</i>	
Pokè: Riso, salmone, papaya, edamame, verdure in agro, cavolo marinato e sesamo *4;6;9;11;12	20
<i>Pokè: Rice, salmon, cabbage marinate with soybeans, papaya and pickled vegetables</i>	

Allergeni

1)Glutine 2)Crostaicei 3)Uova 4)Pesce 5)Arachidi 6)Soia 7)Latticini 8)Frutta a guscio 9)Sedano 10)Senape 11)Sesamo 12)Solfiti 13)Lupini 14)Molluschi

SEASON 2024

www.pailote.it