

CRUDI Raw Bar

Ostrica al naturale *14 <i>Oyster</i>	6 al pz
Ostrica, mela verde e passion fruit *14 <i>Oyster, granny smith apple, passion fruit jelly</i>	7 al pz
Ostrica, hibiscus e schiuma di zenzero *14 <i>Hibiscus oysters with ginger foam</i>	7 al pz
Ostrica in tempura con shiso e salsa sweet chili *1;6;14 <i>Oyster tempura with shiso and sweet chili sauce</i>	7 al pz
Ostrica, lamponi e pepe bianco <i>Oyster, raspberry with white peper</i>	7 al pz
Crudo di gambero rosso, la sua testa fritta, latte di mandorla tostata e salsa verde *8;14 <i>Raw red shrimp, fried shrimp heads, toasted almond milk, and green sauce</i>	10 al pz
Crudo di scampo, salsa bouillabaisse e salsa leggera al lime *2;4;6;9;12;14 <i>Raw langoustine, bouillabaisse sauce, and light lime sauce</i>	13 al pz

ANTIPASTI Starters

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

PRIMI Pasta

Tagliolini all'uovo, vongole, pomodori confit, aglio nero e crumble di pane alle erbe *1;3;9;12;14 <i>Tagliolini pasta with clams, confit tomatoes, black garlic and webs bread crumble</i>	24
Malloreddus, guazzetto di crostacei, crudo di gamberi e seppie *1;2;4;6;9;12;14 <i>Malloreddus Sardinian pasta in a fish stew with cuttlefish and prawns</i>	26
Spaghetti quadrati al caffè, burro affumicato, scampi, caviale e alga nori *1;2;3;6;7;12;14 <i>Square spaghetti with coffee, smoked butter, scampi, caviar, and nori seaweed</i>	29
Tortelli ripieni di maialino da latte, sedano rapa, fondo bruno e fiori eduli *1;3;6;7;9;12 <i>Tortelli filled with suckling pig, celeriac, dark broth, and edible flowers</i>	22

SECONDI *Main Courses*

Tataki di tonno, cinque tipologie di pomodoro, crumble d'olive taggiasche, cetrioli e vinaigrette all' aceto di riso e timo *1,4;6;12	29
<i>Seared tuna tataki with five types of tomatoes, crumble 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>	
Petto d'anatra arrosto, crema di carote al vermouth, gel di campari, pakchoi, carote arrosto, frutti rossi e fondo bruno 7,12	30
<i>Roast duck breast, vermouth carrot cream, Campari gel, pak choi, roasted carrots, red fruits, and brown sauce</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, guanciaiale 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