



Ostriche al naturale *14	6
<i>Oyster</i>	
Ostriche, mela verde e gel di passion fruit *14	7
<i>Oyster, granny smith apple, passion fruit jelly</i>	
Ostriche, granita di gazpacho alla vodka e shiso *14;6;9;12	7
<i>Oyster, gazpacho and vodka slush and shiso</i>	
Ostriche in tempura con shiso e salsa sweet chili *1;6;14	7
<i>Oyster tempura whit shiso and sweet chili sauce</i>	
Ostriche, lamponi e pepe bianco *7;14	7
<i>Oyster,raspberry with white peper</i>	
Crudo di gamberi rossi, mango e olio alla menta *2	8
<i>Raw red prawns, mango and mint flavoured olive oil</i>	

ANTIPASTI

Starters

Polpo arrosto, avocado, peperone crusco e frutta in consistenze *14	19
<i>Roasted octopus, crusco red pepper, avocado and fresh fruits</i>	
Carciofo fritto, spuma di parmigiano, battuto di gamberi e la sua bisque *2;3;7;9;12	19
<i>Fried artichoke with prawns tartare, Parmesan foam and bisque sauce</i>	
Tartare di manzo, tartufo, nocciole e salsa al midollo *3;6;7;8;9;10;12	18
<i>Beef tartare in marrow sauce with truffle and nuts</i>	
Ceviche di ricciola, gelato al passion fruit, ananas arrosto e sedano croccante *4;6;9;12	18
<i>Amberjack fish ceviche, passion fruit ice cream, roasted pineapple and crunchy celery</i>	
Rana pescatrice, yogurt greco, peperoni arrosto, chutney di albicocche e banane fritte *1;3;4;6;7;12	18
<i>Monkfish in Greek yogurt,roast peppers with apricot and banana fried chutney</i>	

PRIMI

Pasta

Tagliolini all'uovo, vongole, pomodori confit, aglio nero e crumble di pane alle erbe *1;3;9;12;14	23
<i>Tagliolini pasta with clams,confit tomatoes, black garlic and webs bread crumble</i>	
Gnocchi di patate, finocchio di mare, burro affumicato e triglia arrostita *1;3;4;6;7;9;12	23
<i>Potato gnocchi with mullet roasted, butter and sea fennel</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>	
Tortelli ripieni di melanzana, caprino e pomodori confit, ragù di quaglia *1;3;6;7;9;12	22
<i>Tortelli filled with aubergine, goat cheese and confit tomato with quail ragout</i>	



SECONDI *Main Courses*

- Tataki di tonno laccato in salsa teriyaki, crema di cannellini, bietole saltate e pomodorini appassiti *6;12** 26
Lacquered tuna tataki in teriyaki sauce with sun dried tomatoes, cannellini beans and chards
- Calamaro farcito in tempura, cipolla di tropea, giardiniera, salsa agro e polvere d'arancio *1;4;6;9;11;12;14** 24
Squid tempura, sour spice with tropea onions and pickled vegetables
- Petto d'anatra, frutti rossi, patate allo zafferano e cipollotti *7;12** 22
Duck breast with saffron potatoes, onions and red fruits

CONTORNI *Sides*

- Chips di patate fresche** 7
Homemade chips
- Asparagi alla brace** 8
Grilled asparagus
- Misticanza** 7
Green salad

INSALATE *Salads*

- Insalata di cappone affumicato, melone, guanciaie croccante ed emulsione al balsamico *12** 17
Smoked capon chicken salad, melon, crispy guanciaie and balsamic vinegar dressing
- Burratina con pomodori confit, alici, misticanza e olive taggiasche *4;7** 18
Burrata cheese with confit tomatoes, anchovies, leaf salad and taggiasche olives
- Insalata di gamberi, porcini e parmigiano *2;7** 19
Prawn salad, porcini mushrooms and parmesan cheese
- Pokè: Riso, salmone, papaya, edamame, verdure in agro, cavolo marinato e sesamo *4;6;9;11;12** 19
Pokè: Rice, salmon, cabbage marinate with soybeans, papaya and pickled vegetables

Allergeni

1)Glutine 2)Crostacei 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.paillote.it