

Du Schei

Antipasti

. *Piccola sfoglia con zucca, porcini e ricotta di capra (1-7) € 15,00*

. *Tris di crudità di mare:*

Tartare di Salmone con gel di melograno, erba cipollina e salsa al wasabi (4); Tartare di Gambero rosa (2); Tartare di Tonno con mela verde, sesamo nero e salsa al passion fruit (4) € 20,00

. *Tris di crostacei crudi: (Gambero rosso, Scampi Norvegia e Gambero viola) (2) € 20,00*

. *Crudo di mare (Tris di tartare, Tris di crostacei, Ostriche, Carpaccio di tonno, ombrina e salmone) per 2 persone € 70,00
(Tris di tartare, Tris di crostacei, Ostriche) per 1 persona (2-4-14)
€ 50,00*

. *Capésante gratinate con granella di nocciole su crema di rapa rossa e yogurt greco (1-7-8-14) € 15,00*

. *Polpo arrostito su crema di patate al prezzemolo con pan brioche alla paprica e cipolla rossa all'agro
(1-7-14) € 16,00*

. *Piccola insalatina Catalana con Gamberoni grigliati
(2-9) € 16,00*

- . *Acciughe del Mar Cantabrico con riccioli di burro e crostini di pane caldo (1-4-7) € 15.00*
- . *Selezione di formaggi francesi, vaccini e caprini (gr. 80 c.a.) con mostarde fatte in casa (7-10) € 16.00*
- . *Battuta di manzo condita con cetriolo, scalogno, senape e fior di cappero (gr. 120 c.a.) (1-7-10) € 16,00*

Primi piatti

- . *Tortelli Du Schei ripieni di zucca, amaretto e mostarda, con granella di semi di zucca (1-3-8-10) € 15.00*
- . *Spaghetti con vongole veraci, crema di cavolo nero, bottarga di Muggine e lemon grass (1-4-9) € 16.00*
- . *Risotto di mare (2-7-9-14) (Min. 2 Persone) € 18.00*
- . *Maccheroncino di grano saraceno fatto in casa, con capasante, panna vegetale, pomodorino confit e granella di pistacchi (1-3-8-9-14) € 16.00*
- . *Casarecce fatte in casa con melanzane, pistacchi e guanciale croccante (1-3-8) € 16.00*
- . *Du Schei a Sorrento: Gnocchi di patate con salsa di pomodoro e burrata (1-3-7-9) € 15.00*

Secondi piatti

- . Zuppetta di pesce, molluschi e crostacei (Scorfano, Coda di Rospo, Calamaro, Seppia, Gamberone, Scampo e Vongole) con Crostini di pane (1-2-4-9-14) € 24,00*

- . Tonno scottato in crosta di sesamo bianco e nero, su crema di melanzane e basilico, con cipolla rossa caramellata e broccoletti (4-11) € 20.00*

- . Ombrina a la plancha, su patate al nero di seppia e lime, con cime di rapa e dressing di acciughina (4) € 20.00*

- . Gratin di Seppie, Calamari e Gamberoni, (1-2-14) con salsa dolce piccante (6-12) € 20.00*

- . Guancia di manzo brasata all'Amarone con polenta (gr. 200c.a.) (9-12) € 18.00*

- . Filetto di manzo alla griglia (gr. 200 c.a.) € 19.00*

- . Maialino cotto a bassa temperatura in manto di pancetta affumicata e demi glace con porro morbido grigliato e salsa alle erbe (gr. 200 c.a.) (9) € 17,00*

Contorni

- . *Insalata mista di stagione* € 5.00
- . *Piatto di verdure cotte di stagione* € 6.00
- . *Patate al forno* € 3,50

Dessert

A porzione € 7.00

- . *Zuppetta al limone con gelato al basilico, fragole fresche e polline d'api* (7)
- . *Torrone gelato con salsa agli agrumi* (3-7-8)
- . *Cioccolato al cubo (Pan di spagna al cioccolato, coulis di fragole, ganache al cioccolato bianco e cocco)* (1-3-4-7)
- . *Semifreddo al pistacchio con crema al cioccolato*
(3-7-8)
- . *Tiramisù con spirito* (1-3-7-12)

Coperto € 3,00

