

COEVO

RISTORANTE MEDITERRANEO

“La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella.”

Anthelme Brillat-Savarin

Executive Chef
Salvatore Sabatino

Chef
Marcello Sabatino

Avvertenze per il consumatore

Riguardo gli allergeni il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche segnalate ai sensi del Reg. UE 1169/11, Allegato II: **Pesce** e prodotti a base di pesce, **molluschi** e prodotti a base di molluschi, **crostacei** e prodotti a base di crostacei, **cereali** contenenti glutine ovvero **grano** (tra cui farro e Khorasan), **segale**, **orzo**, **avena**, **uova** e prodotti a base di uova, **soia** e prodotti a base di soia, **latte** e prodotti a base di latte, **anidride solforosa** e **solfiti**, **frutta a guscio**, vale a dire: **mandorle**, **noccioline**, **nocci**, **nocci di acagiù**, **nocci di pecan**, **nocci del Brasile**, **pistacchi**, **nocci macadamia**, o **nocci del Queensland**; **sedano** e prodotti a base di sedano, **lupini** e prodotti a base di lupini, **arachidi** e prodotti a base di arachidi, **senape** e prodotti a base di senape, **semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.

Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito.

Crudi

Plateau royale

Ostriche: special gillardeau, pleiade poget, utah beach,
mazzancolla*, gambero*, scampo*, tartufi di mare, limone di mare,
carpacci di salmone*, ricciola*, dentice*

45

Il caviale

con blinis, tuorlo, albume, acciughe, capperi, cetrioli,
crème fraîche, fragoline di bosco, crostini di pane

28

Il crudo di Coevo

Tonno*, salmone*, dentice*, spigola*, ricciola*, scorfano*

24

Assoluto di gamberi

carpaccio di gambero* rosso, tartare di gambero* viola,
gambero* rosa con yogurt di bufala e lamponi disidratati, latte di
pistacchio

24

Ostrica gillardeau

7

Ostrica Utah beach

7

Scampo*

9

Gamberi*

7

Mazzancolla*

6

Avvertenze per il consumatore

Riguardo le materie prime i prodotti ittici non cotti, utilizzati nelle nostre preparazioni, sono sottoposti a bonifica preventiva mediante utilizzo di abbattitore di temperatura.

I piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (*) potrebbero essere surgelati o congelati.

Mediterraneo

Menu degustazione, servito per tutto il tavolo

Assoluto di gamberi
carpaccio di gambero* rosso, tartare di gambero* viola, gambero*
rosa con yogurt di bufala e lamponi disidratati, latte di pistacchio

ooo

Calamarata sbagliata, cotto e crudo di crostacei*
con crema di zucca ai sentori di zenzero

ooo

Triglia* in variazione di parmigiana

ooo

Babà

ooo

80 per persona

È possibile accompagnare questo menu con assaggi
al bicchiere, 3 Calici tra i Vini Vulcanici 30 Euro

Avvertenze per il consumatore

Riguardo le materie prime i prodotti ittici non cotti, utilizzati nelle nostre preparazioni, sono sottoposti a bonifica preventiva mediante utilizzo di abbattitore di temperatura. I piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (*) potrebbero essere surgelati o congelati.

Itinerario gastronomico

Menu degustazione, servito per tutto il tavolo



ooo

Vi proponiamo un percorso di **5 portate** a cura dello chef

tra i piatti più rappresentativi

della nostra proposta gastronomica proprio perché...

"La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella."

ooo

85 per persona

È possibile accompagnare questo menu con assaggi
al bicchiere, 3 Calici tra i Vini Vulcanici 30 Euro

Avvertenze per il consumatore

Riguardo le materie prime i prodotti ittici non cotti, utilizzati nelle nostre preparazioni, sono sottoposti a bonifica preventiva mediante utilizzo di abbattitore di temperatura.

I piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (*) potrebbero essere surgelati o congelati.



Antipasti

Scampo*, ricotta e passion fruit
carpaccio di scampo*, polpa di scampo* alla brace
spuma di ricotta calda e gelée di passion fruit
22

Polpo* scottato al bbq, crema di pomodori gialli e rossi,
polvere di olive nere e capperi
20

Trippa di baccalà in zuppa forte, soffice di patate di Polvica,
origano e alghe
18

Astice* alla mediterranea
26

Uovo, foie gras, tartufo e spinaci
22

Battuto di manzo, crema di provolone del monaco,
tuorlo affumicato, cialda croccante di peperone crusco
26

Avvertenze per il consumatore

Riguardo le materie prime i prodotti ittici non cotti, utilizzati nelle nostre preparazioni, sono sottoposti a bonifica preventiva mediante utilizzo di abbattitore di temperatura.

I piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (*) potrebbero essere surgelati o congelati.

Riso e Pasta

Risotto alla genovese, oro e tartufo

24

Bottone* ripieno di baccalà mantecato
con il suo ristretto in cassuola

20

Calamarata sbagliata, cotto e crudo di crostacei
con crema di zucca ai sentori di zenzero

22

Pasta mista in zuppa di pesce

20

Linguine al fumo con polpa di ricci di mare e caviale

25

Avvertenze per il consumatore

Riguardo le materie prime i prodotti ittici non cotti, utilizzati nelle nostre preparazioni, sono sottoposti a bonifica preventiva mediante utilizzo di abbattitore di temperatura.

I piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (*) potrebbero essere surgelati o congelati.

Pesce

Pescato del giorno in crosta di sale
(minimo per due persone)
80 al kg

Costoletta di rombo* in crosta al prezzemolo,
salsa all'arrabbiata e bieta
24

Triglia* in variazione di parmigiana
22

Baccalà* in olio cottura con crema a latte di cipolla,
cicerchie e caviale
22

Carne

Lombo di maialino da latte,
in salsa alla cacciatora e friarielli aglio e olio
24

Filetto di manzetta prussiana patate,
soffice di finocchi e liquirizia
28

Avvertenze per il consumatore

Riguardo le materie prime i prodotti ittici non cotti, utilizzati nelle nostre preparazioni, sono sottoposti a bonifica preventiva mediante utilizzo di abbattitore di temperatura. I piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (*) potrebbero essere surgelati o congelati.

Dessert

Tiramisù con cuore liquido di liquore al latte di bufala

13

Fondente al cioccolato e caramello salato

13

Tartelletta in doppia consistenza di lamponi e pistacchio

13

Babà

13

Avvertenze per il consumatore

Riguardo le materie prime i prodotti ittici non cotti, utilizzati nelle nostre preparazioni, sono sottoposti a bonifica preventiva mediante utilizzo di abbattitore di temperatura.

I piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (*) potrebbero essere surgelati o congelati.

Coperto
3,50

Acqua Panna
3,50

Acqua San Pellegrino
3,50