

Evo



RISTORANTE



Evo



RISTORANTE


M E N Û

E' una storia d'amore la cucina.
Bisogna innamorarsi dei prodotti
e poi delle persone che le cucinano.


Alain Ducasse




Antipasti

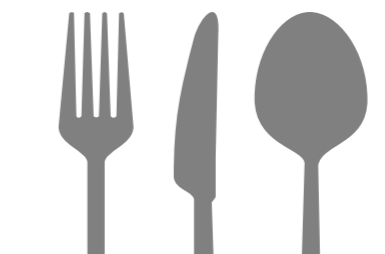
Pancake con verdure croccanti e vellutata di carote 	€ 13
Tartare di ricciola con salsa ai pistacchi, tartare di tonno aromatizzata alla soia e composta ai pomodorini pachino	€ 16
Dentice mantecato all'Evo (San Teodoro Bio - La Pece - Siena)	€ 16
Carpaccio di branzino con julienne di verdure, sale maldon, uova di salmone e gelatina al Gin Mare	€ 16
Piovra croccante con crema di pomodorini gialli e acciuga, olive taggiasche e gocce di burrata	€ 16
Fiocco di culatello e Paleta Iberica Bellota Blàzquez con burrata, pan con tomate e mandorle tostate	€ 17
Tartare di filetto battuta al coltello con salsa Robuchon, cipolla, acciuga e capperi	€ 15

Primi piatti

Maltagliati con pesto di pomodorini secchi, capperi, pinoli e noci 	€ 13
Carnaroli con scampi flambati alla vodka, zeste di lime e olio alla menta	€ 17
Maccheroncini torchiati al bronzo con astice, pomodorini caramellati e gocce di olio al basilico	€ 20
Orecchiette artigianali con vongole veraci e bottarga su pane guttiau	€ 16
Tagliatelle aglio, olio e nduja con riccioli di totanetti	€ 14
Spaghetti Cavalier Cocco alla picchiu pacchiu e basilico fresco (la cottura dello spaghetti richiede 15 minuti)	€ 13

Secondi piatti

Panzanella con tofu, pomodorini, cetrioli e cipolla rossa di Tropea 	€ 13
Dorso di branzino alla mediterranea rivisitato	€ 17
Gran fritto di pesce alla Evo con chips di verdure e salsa agrodolce	€ 20
Tonno rosso scottato con salsa escabeche e julienne di zucchine croccanti	€ 16
Straccetti di patanegra alla plancia con insalatina di campo e salsa ai mirtilli agrodolce	€ 17
Filetto di manzo piemontese alla catalana, con cipolla rossa di Tropea	€ 22



COPERTO € 3,00 - ACQUA € 3,00 - CAFFÈ € 2,00

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

Il pesce consumato crudo deve essere abbattuto a -20° C secondo le norme vigenti.

Su richiesta è a Vostra disposizione il manuale degli allergeni.