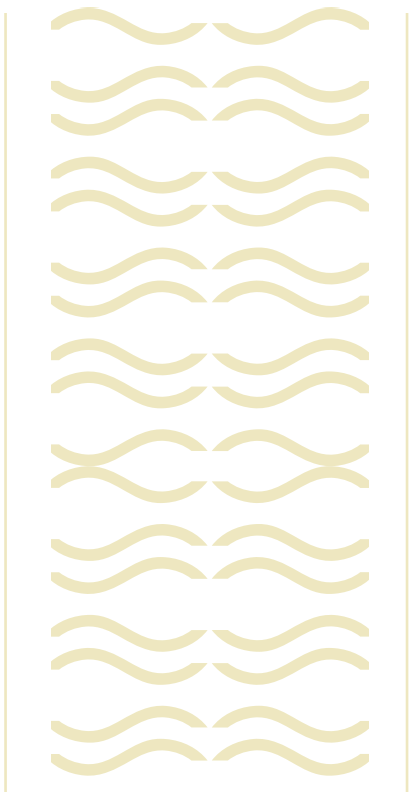


Classé

LA DOGANA RESTAURANT

RESTAURANT MENU





OYSTER OASIS

Servite con caramelle allo champagne fatte da noi



Ostriche Regal selezione Oro n.2 (Irlanda)

8/pz

Ostriche David Hervé n.2 (Francia)

7/pz

Ostriche Pleiade Poget n.2 (Francia)

7/pz

Ostriche Tarbouriech n.1 (Delta del Po)

8/pz

Ostriche Tarbouriech n.2 (Languedoc - Roussillon)

8/pz

Ostriche Gillardeau n.2 (Nouvelle Aquitaine)

6/pz

Ostriche Piatte Belon n.000 (Bretagna)

8/pz

Ostriche Tarbouriech Perlifere (Languedoc - Roussillon)

60/pz



ARS ITALICA & CALVISIUS CAVIAR SELECTION

selezioni di caviale italiano serviti con blines fatti da noi e burro salato di normandia



Ars Italica - Da Vinci Classic

28/10 gr - 70/30 gr

Ars Italica - Da Vinci Royal

32/10 gr - 84/30 gr

Ars Italica - Oscietra Classic

30/10 gr - 80/30 gr

Ars Italica - Oscietra Imperial

60/10 gr - 160/30 gr

Ars Italica - Sevruga Royal

42/10 gr - 110/30 gr

Ars Italica - Sevruga Imperial

65/10 gr - 170/30 gr

Calvisius - Tradition Royal

32/10 gr - 90/30 gr

Calvisius - Tradition Elite

58/10 gr - 160/30 gr

Calvisius - Beluga Royal

90/10 gr - 230/30 gr

Ars Italica - 24K Caviale Albino

250/30 gr



CATALINA SELECTION

servite con pane croccante dorato al burro salato di Normandia



Alici del Cantabrico large 90 gr

18

Alici del Cantabrico extra 110 gr

25

Alici del Cantabrico gigantes reserva

34

Alici del Cantabrico gigantes affumicate

34

ECCELLENZE DAL MONDO

MARE

Granchio Moleca*
della laguna veneta

servito in tempura con maionese artigianale

25

Salmone affumicato Upstream
Gold Edition 125gr

servito con pane croccante
e burro salato di normandia

38

Salmone affumicato Upstream
Gold Edition 250gr

servito con pane croccante
e burro salato di normandia

70

Scamponi Porcupine giganti

Crudi

85/kg

Gamberoni rossi o viola di Gallipoli

Crudi

85/kg

TERRA

Tartufo bianco
pregiato

da abbinare a uovo bio o tagliolino al burro

6,5/gr

Patanegra Jamòn 100% Iberico
de Bellota Lazo et.negra

servito con pane croccante

25

Formaggi pregiati 6 pezzi

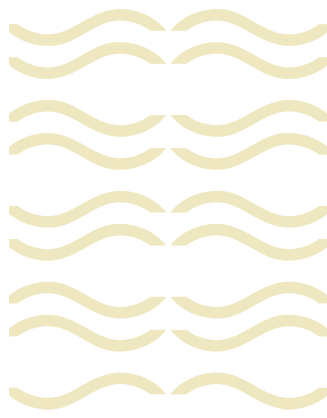
dal nostro carrello, serviti con mostarda
di Voghera, miele e senape a grani di Dijon

16

Wagyu giapponese
dal distretto di Kagoshima A5

Da fare a carpaccio, flambato o grigliato

28/etto



LA CUCINA DELLO CHEF IVAN TRONCI

Definire la cucina di Ivan è un viaggio alla scoperta di mille suggestioni in ben cinque continenti.

Un melting pot di culture e di esperienze diverse che da anni lo accompagna nella sperimentazione di nuove tecniche di preparazione e nella ricerca dell'equilibrio fra gli ingredienti.

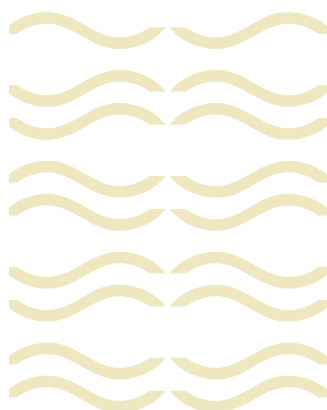
Dalle esperienze stellate Michelin come La Pergola di Heinz Beck a Roma fino al Trussardi alla Scala di Milano, e ancora Parigi, Marsiglia e Dubai, Sardegna e Portogallo.

La ricerca di nuove ispirazioni lo porta in Asia, Sud America e Nord Europa.

La sua fonte d'ispirazione è nelle massime espressioni della natura, un moodfood caratterizzato dalla "cucina del sole" oltre che dal gusto e dall'infinita varietà cromatica.

Colori che generano ricordi e suscitano emozioni in ogni piatto, e autentico benessere per lo spirito.

Benvenuti nella cucina di Ivan Tronci, benvenuti da Classé.





DALLA PESCHERIA DI CLASSÉ



PLATEAU CLASSÉ

Gamberi viola*, scampi*, tagliatella di seppia*, carpaccio di pesce spada*,
carpaccio di tonno*, carpaccio di salmone*, sashimi di pescato del giorno*,
tartare di tonno, ostrica special (2,4,14)

26

FRUTTI DI MARE MISTI

Cozze, cozze pelose, noci bianche, noci rosse, vongole, fasolari
in base alla disponibilità del giorno (14)

24

PERCORSO OYSTER OASIS

Percorso di 3 ostriche selezione speciale
in base alla disponibilità (14)

18

GAMBERONI VIOLA DEL MEDITERRANEO

Perfetti da preparare crudi, arrosto, al sale o al ghiaccio (2,12)

85/kg

SCAMPI DI PRIMA SELEZIONE

Perfetti da consumare crudi, al gratin, arrosto o al ghiaccio (1,2)

85/kg

PESCATO LOCALE DEL GIORNO

Ottimo da consumare crudo, al sale, arrosto, in guazzetto o all'acqua pazza (2,4,12,14)

75/kg



GLI ANTIPASTI



BATTUTO DI GAMBERO ROSSO

avocado, gel di cipolla in carpione, dressing di yuzu e lemongrass,
lamponi ghiacciati (2,6,12)

19

SPAGHETTI DI TONNO ROSSO

brunoise di mela verde, spuma di barbabietola, caviale al wasabi,
zuppetta allo zenzero (4)

18

POLPO ARROSTO

crema e cous cous di cavolfiore, edamame, salsa teriyaki,
chips al nero di seppia e gel al melograno (6,14)

18

CARPACCIO DI MANZO

marinato al caffè, crema di topinambur, porcini e salsa al cappuccino (7)

16

PANZANELLA AI SAPORI DI PUGLIA

burrata, friscous, coulis di pomodorini, capperi fritti, pesto al basilico
e polvere di olive nere (7)

14



|
PRIMI



SPAGHETTI ALLA CORVINO

aglio, olio Muraglia, peperoncino, datterini giallorossi
e tartare di gambero rosso (1,2,12)

24

PENNONE BENEDETTO ALLA TRIGLIA

cruda e cotta, pesto leggero alla rucola e muerzi di pane integrale (1,4,9)

24

LINGUINE CATALINA

alici del Cantabrico, burro di Normandia, friscous, pinoli, finocchetto e limone (1,4,7,8)

28

RISOTTO CHAMPAGNE E MANDARINO

(min. 2 persone)

carpaccio di scampi e caviale Calvisius (2,4,9,12)

35

MEZZO PACCHERO ALL' ASTICE

spuma di patate allo zafferano e panuria mediterranea (1,2,9)

28

IL FAGOTTELLO

ripieno di carbonara, spuma di pecorino, porcini e guancialetto croccante (1,3,7)

23



|
SECONDI



BLACK COD

salsa alle alici marinate e chips di olive nere (4,12)

26

FRITTURA 2024

calamari locali, gamberi viola con insalatina di sedano, finocchi,
cicorie e lime (1,2,9,12)

23

GUANCIA DI VITELLO CLARENDELLE

crema di polenta, funghi cardoncelli, jus al Bordeaux e pop corn di maiale (1,7,9,12)

25

FILETTO DI FASSONA

in crosta alle erbe su purea di sedano rapa, carciofi
e cavoletti di bruxelles, jus ai 5 pepi (9)

24

I CROSTACEI DI CLASSÉ

da fare alla catalana o burro e caviale

King Crab (2,4,7,12)

280/kg

Aragosta (2,4,7)

160/kg

Astice Blu (2,4,7)

120/kg



I
DESSERT



RAVIOLI AL CACAO

ripieni di ricotta e cioccolato bianco con salsa all'arancia,
crumble alle mandorle e gelato alla vaniglia (1,3,7,8)

11

MACEDONIA CLASSÉ

di frutta in quattro texture con panna cotta (7)

9

CUBO DI BABÀ

crema pasticcera e frutti rossi (1,3,7,12)

8

TETTA DELLA MONACA

al pistacchio in diverse consistenze (1,3,7,8)

7

LISTA ALLERGENI

- 1 cereali contenenti glutine e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 uova e prodotti a base di uova
- 4 pesce e prodotti a base di pesce
- 5 arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 soia e prodotti a base di soia
- 7 latte e prodotti a base di latte
- 8 frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 sedano e prodotti a base di sedano
- 10 senape e prodotti a base di senape
- 11 semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg
- 13 lupini e prodotti a base di lupini
- 14 molluschi e prodotti a base di molluschi

I singoli piatti possono comunque contenere tracce dei seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), Arachidi, Soia, Lupino, Frutta a guscio (mandorle - nocciole - noci - noci di acagiù (Anacardi) - noci di pecan- noci del Brasile- pistacchi - noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti), Sedano, Senape, Semi di sesamo, Pesce, Crostacei, Molluschi, Latte, Uova, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.