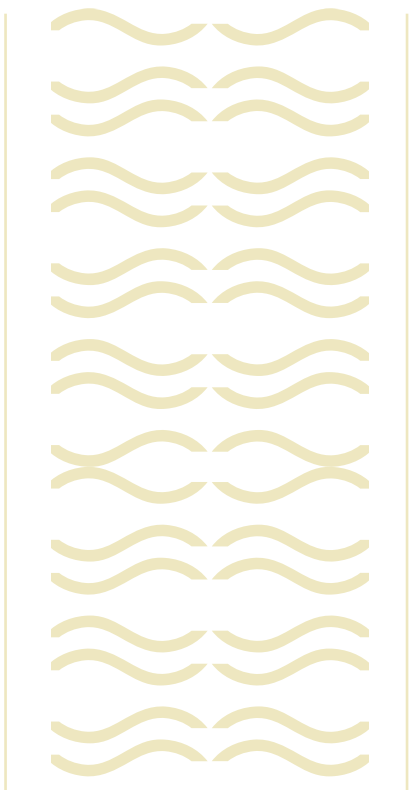


Classé

LA DOGANA RESTAURANT

RESTAURANT MENU



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

Ars Italica - 24K Caviale Albino

250/30 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

DALLA PESCHERIA DI CLASSÉ

OSTRICHE DIVINE (NORMANDIA)

7/pz

OSTRICHE TARBOURIECH N.2
(LANGUEDOC - ROUSSILLON)

8/pz

OSTRICHE GILLARDEAU N.2
(NOUVELLE AQUITAINE)

6/pz

SCAMPI GIGANTI

85/kg

GAMBERONI ROSSI O VIOLA DI GALLIPOLI

85/kg

PESCATO LOCALE
DELLA FLOTTA DI ITTICA DEMAR

75/kg (2,4,12,14)

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

ECCELLENZE DAL MONDO

Granchio Moleca*
della laguna veneta

servito in tempura con maionese artigianale

25

Salmon affumicato Upstream
Gold Edition

servito con pane croccante
e burro salato di normandia

125gr / 38 - 250gr / 70

Alici del Cantabrico Catalina
gigantes reserva

servite con pane croccante dorato
al burro salato di normandia

34

Patanegra Jamòn 100% Iberico
de Bellota Lazo et.negra

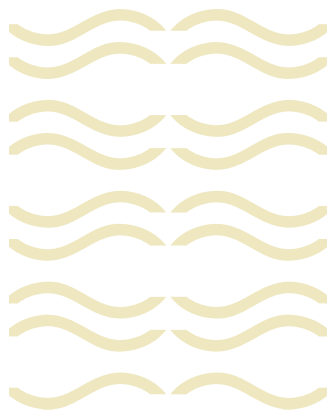
servito con pan con tomate

25

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.

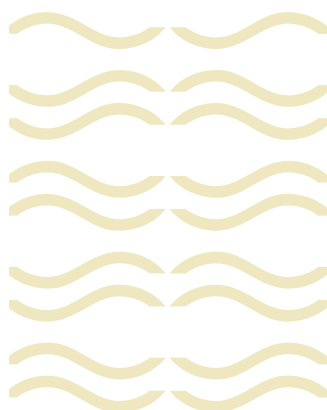
Dalle esperienze stellate Michelin come La Pergola di Heinz Beck a Roma
fino al Trussardi alla Scala di Milano, e ancora Parigi, Marsiglia e Dubai,
Sardegna e Portogallo.

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 corpo e spirito.

Benvenuti nella cucina di Ivan Tronci, benvenuti da Classé.





MENU DEGUSTAZIONE

7 PORTATE



BATTUTO DI GAMBERO VIOLA

avocado, cipolla e daikon in carpione, dressing di yuzu
e lemongrass, lamponi ghiacciati

SPAGHETTI DI TONNO ROSSO

brunoise di mela verde e cetrioli, mayo al wasabi, gelatina alla soia,
spuma di barbabietola, zuppetta fredda allo zenzero

POLPO ARROSTO

crema di piselli, insalata di quinoa con spunzali e curcuma,
amaranto soffiato e gel di melograno

TORTELLINO DEMAR

ripieno di cozze al gratin, quataru di pesce dell'Adriatico e panuria al pomodoro

ROMBO CBT

in essenza di peperoni, ciceri e tria, asparagi e clorofilla di prezzemolo

AGNELLO PAESANO

in crosta alle erbe e lardo di colonnata, piselli fake, carciofi,
cipolla cotta sotto cenere, pepite e scaloppa di foie gras

MINI GOLF

passion fruit e pistacchio in diverse consistenze e fleur de sel

120



Wine Pairing 4 calici 45

Wine Pairing 7 calici 70



MENU SEA 90



SPAGHETTI DI TONNO ROSSO

brunoise di mela verde e cetrioli, mayo al wasabi, gelatina alla soia,
spuma di barbabietola, zuppetta fredda allo zenzero

RISOTTO SCAMPO E SPRITZ (min. 2 persone)

con champagne, perle di aperol, carpaccio di scampi* e caviale Calvisius

BLACK COD

salsa alle alici marinate, pesto di rucola e chips di olive nere

RAVIOLI AL CACAO

ripieni di ricotta e cioccolato bianco con salsa all'arancia,
crumble alle mandorle e gelato alla vaniglia



MENU EARTH 80



VITELLO

salsa e neve tonnata, capperi fritti e giardiniera

IL FAGOTTELLO

Tributo al Maestro Heinz Beck

ripieno di carbonara, spuma di pecorino e asparagi bianchi, guancialetto croccante*

PLUMA DI MAIALINO

marinato alle radici di liquirizia, rosti di patate, jus alla birra rossa
e cotenna soffiata piccante

CUBO DI BABÀ

rum bianco, crema pasticcera, confettini all'anice e frutti rossi

GLI ANTIPASTI

BATTUTO DI GAMBERO VIOLA

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

21

SPAGHETTI DI TONNO ROSSO

brunoise di mela verde e cetrioli, mayo al wasabi, gelatina alla soia,
spuma di barbabietola, zuppetta fredda allo zenzero (1,4)

22

POLPO ARROSTO

crema di piselli, insalata di quinoa con spunzali e curcuma,
amaranto soffiato e gel di melograno (6,7,14)

19

FRITTURA 2024

di calamari e gamberi viola, gel al limone e insalatina di sedano,
finocchi, cicorie e rapanelli (1,2,7,9)

19

VITELLO

salsa e neve tonnata, capperi fritti e giardiniera (7)

21

POMODORO 1.7

in mousse, pappa, crema, gel, coulis, confit e panuria (1,8)

17

*rimuovendo questo prodotto il piatto diventa vegano  o vegetariano 

I PRIMI

SPAGHETTI ALLA CORVINO 2° TEMPO

triglia cruda e cotta, zucchine, datterino giallo, friggitelto,
aglio, olio e peperoncino, muerzi di pane ai 5 cereali (1,2,12)

26

TORTELLINO DEMAR

ripieno di cozze al gratin, quataru di pesce dell'Adriatico e panuria al pomodoro (1,4,9)

30

RISOTTO SCAMPO E SPRITZ

(min. 2 persone)

con champagne, perle di aperol, carpaccio di scampi* e caviale Calvisius (2,4,9,12)

35

MEZZO PACCHERO ALL' ASTICE

spuma di melanzane affumicate, pomodori confit, arancia, maggiorana (1,2,9)
e condigusto by Chef Giramondo

28

IL FAGOTTELLO

Tributo al maestro Heinz Beck

ripieno di carbonara, spuma di pecorino e asparagi bianchi, guanciaie croccante* (1,3,7,9)

25

*rimuovendo questo prodotto il piatto diventa vegano  o vegetariano 

I SECONDI

BLACK COD

salsa alle alici marinate, pesto di rucola e chips di olive nere (1,4,7,12)

27

ROMBO CBT

in essenza di peperoni, ciceri e tria, asparagi e clorofilla di prezzemolo (4,7,12)

29

AGNELLO PAESANO

in crosta alle erbe e lardo di colonnata, piselli fake, carciofi,
cipolla cotta sotto cenere, pepite e scaloppa di foie gras (1,7,9)

34

PLUMA DI MAIALINO

marinato alle radici di liquirizia, rosti di patate, jus alla birra rossa
e cotenna crispy piccante (7,9)

26

VALLE DELL'IDRO

giardino di vegetali, germogli e fiori (1,9)

21

*rimuovendo questo prodotto il piatto diventa vegano  o vegetariano 

*per qualsiasi informazioni sugli allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

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.