

Classé

LA DOGANA RESTAURANT

Per iniziare

aperitivi, ostriche, caviale e bollicine

al calice

ITALIA

BORGIO DEI TRULLI

Salento - Brut Metodo classico | 9

TENUTE CHIAROMONTE

Puglia - Brut - Metodo Ancestrale | 18

CABOCHON FUORISERIE

Franciacorta - Brut | 18

FRANCIA

LOUIS ROEDERER COLLECTION

Champagne - Brut | 22

LOUIS ROEDERER CRISTAL

Champagne - Brut | 75

VIGNERON DELLA SETTIMANA

Chiedete al nostro sommelier

AMERICA

BELLAVISTA VITTORIO MORETTI

Franciacorta - D.Zero | 24

RACINES

Sta. Rita Hills Chardonnay - Brut | 26

CAVIAR SELECTION

Selezione di caviale italiano servito con blines,
burro salato di Normandia e crème fraîche épaisse
(2, 4, 14)

OYSTER SELECTION

Selezione di ostriche special aperte al momento si
possono abbinare con tabasco e vinaigrette ma noi
consigliamo di mangiarle in purezza.

CALVISIUS - TRADITION

Royal | 10gr/38 - 30gr/95
Elite | 10gr/62 - 30gr/170

OSTRICHE GILLARDEAU

Francia - Nouvelle Aquitaine | 6/pz

CALVISIUS - BELUGA

Royal | 10gr/75 - 30gr/220

OSTRICHE LUCREZIA

Italia - Emilia Romagna | 7,5/pz

OSTRICHE BRIAN PRIEUR

Francia - Étang de Thau | 7/pz

ARS ITALICA - DA VINCI

Classic | 10gr/32 - 30gr/76
Royal | 10gr/38 - 30gr/96

OSTRICHE MAMER

Italia - Sardegna | 6,5/pz

ARS ITALICA - OSCIETRA

Classic | 10gr/34 - 30gr/90
Imperial | 10gr/65 - 30gr/170

OSTRICHE DIVINE

Francia - Normandia | 6/pz

ARS ITALICA - SEVRUGA

Royal | 10gr/46 - 30gr/120
Imperial | 10gr/68 - 30gr/180

OSTRICHE LOUET FESSIER

Irlanda - Limestone/Mourne | 6/pz

OSTRICHE LA MIGNON

Italia - Sacca di Goro | 4/pz

ARS ITALICA - ALBINO 24K

999.99 | 30gr/190

OSTRICHE IMPERIALI ROSSE

Italia - Puglia | 4,5/etto

Come da tradizione pugliese, serviamo il crudo mare in purezza.
Senza nessun condimento aggiunto.
Non dissacriamo la splendida materia prima del nostro mare.

DA CONDIVIDERE

SALMONE AFFUMICATO UPSTREAM GOLD

pane croccante - crème fraîche burro di Normandia

125gr/39

250gr/84

KING CRAB IN PANKO

granchio reale* - mayo al lime - mayo al wasabi - salsa teriyaki | 28

(1,2,3,6,7)

ALICI DEL CANTABRICO CATALINA

pane croccante - burro salato di Normandia

reserva 110gr/38

110gr/30

90gr/20

NIGIRI OTORO FLAMBÉ (2PZ)

riso bianco - ventresca di tonno scottato - salsa aburi | 10

(4,6,7,11)

NIGIRI WAGYU FLAMBÉ (2PZ)

riso bianco - wagyu Giappone - teriyaki | 16

(1,3)

BAO WAGYU BURGER

paninetto bao - wagyu - maionese allo yuzu - patanegra croccante - lattuga | 25

(1,3,7,8)

PATANEGRA JAMÓN 100% IBERICO DE BELLOTA ET.NEGRA

servito con pan con tomate | 28

(1,3)

TAGLIERE DI SALUMI IBERICI

chorizo - salsichon - cecina - caviar de wagyu - chips di patanegra - sobrassada | 35

(1,3)

CECINA PREGIATA

servita con misticanza e pane croccante

wagyu spagna | 48

rubia gallega (30gg) | 25

(1,3)

PICANHA DRY AGED DI VACA GALLEGA

servito con rucola - sale e olio | 25

(1,3)

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

serviti con mostarda di Voghera e senape di Dijon | 4pz/15 - 8pz/28

(10)

SERVIZIO

ACQUA LAURETANA NATURALE

4

ACQUA LAURETANA FRIZZANTE

4

ACQUA PERRIER FRIZZANTISSIMA

6

COPERTO

4

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