

*Odyssey*

SEAFOOD EXPERIENCE

# LA CARTA







SEAFOOD EXPERIENCE

## Benvenuti all'Odissea

Carissimi ospiti, Siamo lieti di darvi il benvenuto all'Odissea, un viaggio culinario che vi condurrà attraverso sapori autentici e ricercati del mare. Come l'epico racconto di Ulisse che ha ispirato il nostro nome, vogliamo trasportarvi in un'esperienza gastronomica che intreccia tradizione e innovazione, celebrando la ricchezza e la varietà del Mare. Ogni piatto del nostro menu è stato concepito con cura e maestria, utilizzando gli ingredienti più freschi e selezionati, rispettando il nostro impegno per la qualità e l'eccellenza. Dalle delicate crudité ai saporiti piatti cucinati al momento, ogni portata racconta una storia, un'odissea di gusto, che vuole stupirvi e deliziarvi. Ci dedichiamo a garantire che la vostra visita sia memorabile, grazie alla nostra passione per il servizio e alla nostra dedizione per la cucina. Vi invitiamo a lasciarvi guidare dai nostri collaboratori, per scoprire combinazioni uniche di sapori. Grazie per aver scelto l'Odissea. Preparatevi a salpare con noi in questo viaggio attraverso i mari del gusto.

# ANTIPASTI

	EURO
<b>IL TEMPO E IL MARE...</b> 1-4-6-7	18
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO RESERVA 24 MESI, PANE TOSTATO E BURRO	
<b>SALMONE ZEN</b> 2-4-12-14	18
SALMONE AFFUMICATO CON LEGNO DI FAGGIO, CREMA DI AVOCADO E ALGA NORI FRITTA	
<b>NEL CUORE DEL MARE</b> 4-7-12-14	22
TAGLIATELLA DI SEPPIA, MOLLUSCHI TIEPIDI, EMULSIONE AL PREZZEMOLO E GAMBERO VIOLA PROFUMATO AL MANDARINO	
<b>RIFLESSI ABISSALI</b> 4-7-12-14	24
CAPASANTA SCOTTATA, SU CREMOSO DI PATATE BLU "ULYSSE" E CAVIALE BAERII	
<b>TERRA SALINA</b> 4-12-14	20
TENTACOLO DI POLPO ARROSTITO, CON CAROTE IN 3 DECLINAZIONI	
<b>CEVICHE HAMACHI</b> 4	
CEVICHE DI RICCIOLA HAMACHI, POMODORINI, CIPOLLOTTO FRESCO, LIME E JALAPENO	22

# PRIMI PIATTI

LA NOSTRA PASTA È UN GESTO D'AMORE.

REALIZZATA ARTIGIANALMENTE CON SEMOLA DI GRANO DURO DI ALTISSIMA QUALITÀ, VIENE TRAFILATA AL BRONZO O ALL'ORO E LASCIATA ESSICCARRE LENTAMENTE, COME VUOLE LA GRANDE TRADIZIONE ITALIANA. PER RISPETTARNE LA STRUTTURA E CUOCERLA AL DENTE, SONO NECESSARI 18-20 MINUTI DI PREPARAZIONE.

VI RINGRAZIAMO PER L'ATTESA:

È IL TEMPO GIUSTO PER OFFRIRVI UN PIATTO CHE RACCONTA LA NOSTRA IDEA DI CUCINA, SENZA COMPROMESSI.

<b>SPAGHETTONE</b> 1-4-13-14	24
SPAGHETTONE "B.CAVALIERI" CON VONGOLE VERACI E CLOROFILLA DI PREZZEMOLO	
<b>PACCHERO</b> 1-2-4-7-8-14	24
PACCHERO "B.CAVALIERI" CON PESTO DI PISTACCHIO E GAMBERI ROSSI A CRUDO	
<b>FUSILLO</b> 1-4-7-14	24
FUSSILORO "VERRIGNI" CREMA ALLO ZAFFERANO, CARPACCIO DI CAPESANTE E CAVIALE	
<b>GNOCCHI</b> 1-2-4-7	22
GNOCCHI AL NERO DI SEPPIA, CREMA DI BURRATA, GAMBERO VIOLA CRUDO E SALICORNIA	
<b>LINGUINE</b> 1-2-4-12-14	40
LINGUINE "B.CAVALIERI" CON ASTICE BLU E POMODORINI DEL PIENNOLO D.O.P. ( min. 2 persone )	
<b>RISOTTO</b> 4-7-8-12-14	32
RISO CARNAROLI "RISERVA POZZI" CON OSTRICHE E POLVERE DI LAMPONE ( min. 2 persone )	

# PLATEAU CRUDITÈ

EURO

## CLASSIC 2-4-12-14

38

PLATEAU CRUDITÈ (2 OSTRICHE, 2 MANDORLE DI MARE, 2 FASOLARI, 2 CUORI DI MARE, 1 TARTUFO, 3 BULOTS, 1 CLAMS, 1 CAPASANTA, 1 SCAMPO, 1 GAMBERO ROSSO, 1 GAMBERO ROSA, 1 GAMBERO BLU, 1 CREVETTE ROSA COTTO )

## OSTRICHE & CROSTACEI 2-4-12-14

65

PLATEAU CRUDITÈ (6 OSTRICHE, 2 SCAMPI, 1 GAMBERO ROSSO, 1 GAMBERO VIOLA, 1 GAMBERO BLU, 1 GAMBERO ROSA, 1 GAMBERO GOBETTO, 1 CREVETTE ROSA COTTO, 1 MAZZANCOLLA, 1 CHELA DI GRANCHIO, 1 CAPASANTA )

## ODISSEA 2-4-12-14

200

PLATEAU CRUDITÈ ( 12 OSTRICHE, 4 SCAMPI, 2 GAMBERI ROSSI, 2 GAMBERI VIOLA, 2 GAMBERI BLU, 2 GAMBERI ROSA, 2 GAMBERI GOBETTI, 2 MAZZANCOLLE, 2 CREVETTE ROSA COTTI, 2 CHELE DI GRANCHIO, 4 MANDORLE, 4 FASOLARI, 4 CUORI DI MARE, 8 BULOTS, 4 TARTUFI, 2 CLAMS, 2 CAPESANTE, 1 CAVIALE THE AQUA ADAMAS 10G E 1 CAVIALE THE PINK ADAMAS 10GR)

# CARPACCI

EURO

## SASHIMI 2-4-12-14

24

15 FETTE DI PREGIATI PESCI & CROSTACEI A TAGLIO SASHIMI

## RICCIOLA & JALAPENO 4-12

22

CARPACCIO DI RICCIOLA MARINATA CON VINAIGRETTE ALLO JALAPENO

## SCAMPO & PASSION FRUIT 2-4-12

24

CARPACCIO DI SCAMPI, DRESSING AL PASSION FRUIT, SALE MALDON E PEPE ROSA

## CAPASANTA & YUZU 2-4-12

24

CARPACCIO DI CAPESANTE, CITRONETTE ALLO YUZU E CAVIALE OSCIETRA

# OSTRICHE

EURO

<b>BB "PETER PAN" CHARENTE-MARITIME DAVID HERVE CALIBRO N°6</b> BABY BOUDEUSE DALL'ATLANTICO FRANCESE, POLPA TENERA E VELLUTATA, GUSTO ELEGANTE CON NOTE DOLCI DI NOCCIOLA E LEGGERMENTE BURROSE.	5
<b>"REGAL" BANNOW BAY BOUTRAIS CALIBRO N°3</b> DALLE COSTE IRLANDESI, OSTRICA CARNOSA E SAPIDA, DAL GUSTO DECISO E FINALE MINERALE.	6
<b>"ROYALE" MARENNES D'OLERON DAVID HERVE CALIBRO N°3</b> DALLE ACQUE DI MARENNES-OLÉRON, OSTRICA RICCA E CREMOSA, DAL SAPORE PROFONDO E PERSISTENTE.	6
<b>"TSARSKAYA" CANCALE CALIBRO N°3</b> DELLA BRETAGNA PRECISAMENTE CANCALE, CARNOSA E BURROSA, CON UN SAPORE SALMASTRO E UNA LEGGERA NOTA DI ACIDITÀ FINALE, SIMILE AL TANNINO DI UN GRANDE VINO.	5
<b>"TARBOURIECH" DELTA DEL PO CALIBRO N°3</b> PRODOTTA NEL DELTA DEL PO, QUESTA OSTRICA È CARNOSA E SUCCULENTA, CON UN SAPORE RICCO E UN DELICATO EQUILIBRIO TRA DOLCEZZA E SAPIDITÀ. IL SUO GUSTO UNICO, LEGGERMENTE MARINO E IODATO, SI DISTINGUE PER UN FINALE RAFFINATO.	7

# CAVIALI

SERVITI CON BLINIS E BURRO

<b>THE AQUA ADAMAS 10G</b> CAVIALE ITALIANO OTTENUTO DALL'INCROCIO TRA LO STORIONE DEL MAR ADRIATICO E QUELLO SIBERIANO, OFFRE UN GUSTO DELICATO E SOAVE. RICHIEDE 8-10 ANNI DI MATURAZIONE PER RAGGIUNGERE LA SUA QUALITÀ UNICA.	25
<b>THE BLACK ADAMAS 10G</b> CAVIALE ITALIANO FRESCO PROVIENE DALLO STORIONE SIBERIANO ACIPENSER BAERII. È ESTREMAMENTE VERSATILE, PERFETTO PER OGNI OCCASIONE E FACILMENTE ABBINABILE A DIVERSI PIATTI. IL SUO GUSTO DELICATO E RAFFINATO SI SVILUPPA DOPO 8 ANNI DI ATTESA PER OTTENERE LA QUALITÀ OTTIMALE.	30
<b>THE PINK ADAMAS 10G</b> CAVIALE ITALIANO FRESCO OTTENUTO DALLO STORIONE "RUSSO" (ACIPENSER GUELLENSTEADTII), ORIGINARIO DEL MAR CASPIO. UN GUSTO MORBIDO E NOCCIOLATO, MOLTO APPREZZATO DAGLI INTENDITORI. RICHIEDE DAI 9 AI 12 ANNI DI ATTESA PER OTTENERE LA SUA QUALITÀ PREGIATA.	35
<b>THE GOLDEN ADAMAS 10G</b> CAVIALE OTTENUTO DAI RARI STORIONI ALBINI, NOTI PER LA LORO FRAGILITÀ E LA DIFFICOLTÀ DI SOPRAVVIVENZA A CAUSA DELLA MANCANZA DI MELANINA. QUESTO CAVIALE È UNICO PER IL COLORE DORATO DELLE SUE UOVA, IL GUSTO È DELICATO E SOAVE, CON NOTE FRUTTATE CHE ARRICCHISCONO L'ESPERIENZA. PER OTTENERE QUESTA PRELIBATEZZA SONO NECESSARI DAI 7 AI 9 ANNI DI ATTESA.	70
<b>THE IMPERIAL BELUGA ADAMAS 10G</b> CAVIALE ITALIANO FRESCO OTTENUTO DALLO STORIONE HUSO HUSO, NOTO COME BELUGA O STORIONE LADANO. QUESTI STORIONI, CHE POSSONO VIVERE OLTRE 100 ANNI E RAGGIUNGERE DIMENSIONI ENORMI, SONO LA FONTE DI QUESTO CAVIALE DI GRANA GROSSA. IL GUSTO È FORTE, PRECISO E INTENSO. PER OTTENERE QUESTO CAVIALE PREGIATO SONO NECESSARI CIRCA 20 ANNI DI ATTESA.	90

## TARTARE

TONNO ROSSO "IKEJIME"	18
RICCIOLA "HAMACHI"	18
SALMONE REALE "ORA KING"	18
TRIS DI TARTARE	30

## CRUDITÀ AL PEZZO

GAMBERO ROSSO 2-12	6
GAMBERO VIOLA 2-12	6
MAZZANCOLLA BLU NUOVA CALEDONIA 2-12	5
MAZZANCOLLA ADRIATICA 2-12	5
SCAMPO MEDITERRANEO 2-12	7

## SECONDI PIATTI

EURO

<b>BRANZINO</b> 2-4-12	26
TRANCIO DI BRANZINO PESCATO ALLA PIASTRA, SERVITO CON TRITICO DI ZUCCHINE	
<b>ROMBO</b> 2-4-12	28
ROMBO ARROSTO , BEURRE BLANC E INSALATINA DI FINOCCHI MARINATI AGLI AGRUMI	
<b>FRITTO MILANO - NAPOLI - TOKIO</b> 1-2-3-4-6-12	26
FRITTURA DI CALAMARO, SALMONE, GAMBERONI E BACCALÀ IN 3 PANATURE DIFFERENTI, CON MAIONESE ALLO YUZU	
<b>CATALANA</b> 2-4-9	35
CATALANA MISTA DI CROSTACEI AL VAPORE, CON VERDURE CROCCANTI MARINATE	
<b>TONNO ROSSO</b> 4-6	28
TATAKI DI TONNO ROSSO, SALSA AL MISO CON PAK CHOI PROFUMATO ALLO YUZU	
<b>SEPPIA</b> 2-4-7-12-14	25
SEPPIA ARROSTITA, CREMA DI PISELLI ALLA MENTA E STRACCIATELLA	
<b>SNOW CRAB</b> 2-4	35
GRANCEOLA ARTICA TIEPIDA CON GAZPACHO ANDALUSO E OLIO AL BASILICO	

# DEGUSTAZIONE

## Ritorno a Itaca...Finalmente a casa...

### RICCIOLA & JALAPENO 4-12

CARPACCIO DI RICCIOLA MARINATA CON VINAIGRETTE ALLO JALAPENO

### RIFLESSI ABISSALI 4-7-12-14

CAPASANTA SCOTTATA, SU CREMOSO DI PATATE BLU "ULYSSE" E CAVIALE BAERII

### GNOCCHI 1-2-4-7

GNOCCHI AL NERO DI SEPPIA, CREMA DI BURRATA, GAMBERO VIOLA CRUDO E SALICORNIA

### SEPPIA 2-4-7-12-14

SEPPIA ARROSTITA, CREMA DI PISELLI ALLA MENTA E STRACCIATELLA

### DESSERT

DESSERT AL PIATTO A SCELTA TRA QUELLI DISPONIBILI IN CARTA

CAFFÈ & PICCOLA PASTICCERIA

# 75€

A PERSONA

Per la sua complessità, il menù degustazione si intende per tutto il tavolo.

ABBINAMENTO VINI AL CALICE 25€ A PERSONA

# BEVERAGE

EURO

ACQUA "VALVERDE" NATURALE 75CL	4
ACQUA "VALVERDE" FRIZZANTE 75CL	4
COCA COLA IN VETRO 33CL	4
COCA COLA "ZERO" IN VETRO 33CL	4
ACQUA TONICA "FEVER TREE" 20CL	2
CAFFÈ	2
DECAFFEINATO	3
ORZO	3
GINSENG	3

## SERVIZIO & COPERTO INCLUSI

GENTILI OSPITI, VI INVITIAMO A COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE O LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI PARTICOLARI SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE. IL PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRVI INFORMAZIONI IN MERITO ALLA NATURA E ORIGINE DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE E ALLE MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PIATTI PRESENTI NEL MENU. DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI ACCIDENTALI, PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE, AI SENSI DEL REG. UE 1169/11

ALLEGATO II:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
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 BASA DI LATTE
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
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 SEMI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

I PIATTI/INGREDIENTI PRESENTI NEL MENU CONTRASSEGNA TI CON (\*) SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE O SURGELATE ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE OPPURE SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME FRESCHE SOTTOPOSTE AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04. I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O PRATICAMENTE CRUDI SONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA SICUREZZA, COME PREVISTO DAL REG. CE 853/04. I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO COPERTO E SERVIZIO INCLUSI PER EVENTUALI PAUSE TRA LE VARIE PORTATE, SI PREGA DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA CHE SI PRENDERÀ CURA DEL SERVIZIO NEL MIGLIORE DEI MODI.





