

Le crudité

The crudités - Poisson cru

Il gran crudo del Ristorante YCML

Gambero di Mazara, Gambero di Lampedusa, Scampo normanno, Ostriche, Tonno, Salmone
salse e frutta esotica

**

Prawn from Mazara, Prawn from Lampedusa, Norman prawn, Oysters, Tuna, Salmon
sauces and exotic fruit

Crevette de Mazara, Crevette de Lampedusa, Langoustines normandes, Huîtres, Thon, Saumon
sauces et fruits exotiques

50

Tris di sashimi con frutta

Salmone marinato, tonno crudo, pescato del giorno

**

Marinated salmon, raw tuna, catch of the day

Saumon mariné, thon cru, pêche du jour

30

Ostriche

**

Oysters

Huîtres

5/pz

La tabella degli allergeni è disponibile richiedendola al personale di sala.

La composizione dei piatti può variare secondo la disponibilità di alcuni ingredienti; il personale di sala vi informa al riguardo.
In alcuni casi, a seconda della disponibilità, alcuni ingredienti possono essere surgelati; il personale di sala vi informa al riguardo.

Antipasti

Appetizers - Apéritifs

Flan di trombette e sedano rapa con fonduta allo zafferano e granella di pistacchio

Zucchini and celeriac flan with saffron fondue and chopped pistachios
Flan de trompettes et céleri-rave avec fondue au safran et pistaches hachées

15

Tonno vitellato

Seared tuna with tuna sauce and caper powder
Thon poêlé avec sauce au thon et poudre de câpres

18

Capasanta gratinata con prosciutto in crema di cavolo viola marinato

Scallop au gratin with prosciutto in marinated purple cabbage cream
Saint-Jacques gratinées au prosciutto à la crème de chou violet mariné

18

Roast beef all'inglese con verdure di stagione e citronette

English roast beef with seasonal vegetables and citronette
Rôti de bœuf anglais aux légumes de saison et citronnette

20

La tabella degli allergeni è disponibile richiedendola al personale di sala.

La composizione dei piatti può variare secondo la disponibilità di alcuni ingredienti; il personale di sala vi informa al riguardo.
In alcuni casi, a seconda della disponibilità, alcuni ingredienti possono essere surgelati; il personale di sala vi informa al riguardo.

Primi piatti

First dishes - premiers cours

Trofie al pesto avvantaggiato

Trofie with pesto, potatoes and green beans
Trofie au pesto, pommes de terre et haricots verts

19

Chitarrine con tonno, pesto, pistacchio e lime

Chitarrine with tuna, pesto, pistachio and lime
Chitarrine avec thon, pesto, pistache et citron vert

28

Ravioli al "plin" di triglia e basilico con vongole, pomodorini e pinoli

Mullet and basil "plin" ravioli with clams, cherry tomatoes and pine nuts
Ravioles "plin" de mullet et basilic aux palourdes, tomates cerises et pignons de pin

25

Scialatielli ai frutti di mare

Scialatielli with seafood
Scialatielli aux fruits de mer

22

Raviolo di capesante e gamberi su crema di capesante e zucchine al profumo di agrumi

Raviolo with scallops and prawns on a cream of scallops and zucchinis with a citrus scent
Raviolo de Saint-Jacques et crevettes sur une crème de Saint-Jacques et courgettes au parfum d'agrumes

24

La tabella degli allergeni è disponibile richiedendola al personale di sala.

La composizione dei piatti può variare secondo la disponibilità di alcuni ingredienti; il personale di sala vi informa al riguardo.
In alcuni casi, a seconda della disponibilità, alcuni ingredienti possono essere surgelati; il personale di sala vi informa al riguardo.

Secondi piatti di pesce

Second courses of fish - Second cours de poisson

Il fritto di pesce 2.0

The 2.0 light fried fish

Poisson frit 2.0

30

Tataki di tonno con verdure julienne

Tuna tataki with julienne vegetables

Tataki de thon à la julienne de légumes

26

Zuppa di crostacei con aragosta e scampi

Shellfish soup with lobster and scampi

Soupe de crustacés au homard et aux langoustines

28

Baccalà in crosta con crema di peperoni gialli e cipolla rossa caramellata

Crusted cod with yellow peppers cream and caramelized red onion

Cabillaud en croûte à la crème de poivrons jaunes et oignons rouges caramélisés

25

La tabella degli allergeni è disponibile richiedendola al personale di sala.

La composizione dei piatti può variare secondo la disponibilità di alcuni ingredienti; il personale di sala vi informa al riguardo.
In alcuni casi, a seconda della disponibilità, alcuni ingredienti possono essere surgelati; il personale di sala vi informa al riguardo.

Secondi piatti di carne

Main courses of meat - Plats principaux de viande

Filetto di manzo alla piastra

Grilled fillet of beef

Filet de boeuf grillé

26

Cube roll

Cube roll

7/hg

La tabella degli allergeni è disponibile richiedendola al personale di sala.

La composizione dei piatti può variare secondo la disponibilità di alcuni ingredienti; il personale di sala vi informa al riguardo.
In alcuni casi, a seconda della disponibilità, alcuni ingredienti possono essere surgelati; il personale di sala vi informa al riguardo.

Dolci

Desserts

Pavlova con spumiglie e crema pasticcera

Pavlova with foam and custard
Pavlova avec mousse et crème anglaise
15

Cannolo siciliano alla marmellata di chinotto

Sicilian cannoli with chinotto jam
Cannoli sicilien avec confiture de chinotto
13

Tentazioni al cioccolato

Handmade chocolates
Chocolats faits à la main
12

Sorbetto alla fragola

Strawberry sorbet
Sorbet fraise
7

La tabella degli allergeni è disponibile richiedendola al personale di sala.

La composizione dei piatti può variare secondo la disponibilità di alcuni ingredienti; il personale di sala vi informa al riguardo.
In alcuni casi, a seconda della disponibilità, alcuni ingredienti possono essere surgelati; il personale di sala vi informa al riguardo.

VINI BIANCHI

WHITE WINES – VINS BLANCS

Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC 2020 - Maria Donata Bianchi	27
Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC 2020 - Gajaudò	27
Vermentino Riviera Ligure di Ponente DOC 2020 - Maria Donata Bianchi	27
Vermentino Riviera Ligure di Ponente DOC 2020 - Gajaudò	27
Vermentino Riviera Ligure DOC 2020 - Massimo Alessandri	25
Sauvignon Alto Adige DOC 2020 - Elena Walch	24
Chardonnay Langhe DOC 2020 - Tenuta Rocca	23
Chardonnay Alto Adige DOC 2020 - Elena Walch	25
Malvasia Venezia Giulia IGP 2020 - Pierpaolo Pecorari	24
Friulano Venezia Giulia DOP 2020 - Pierpaolo Pecorari	24
Ribolla Gialla Venezia Giulia IGP - Pierpaolo Pecorari	24
Pinot Bianco Alto Adige DOC 2020 - Elena Walch	24
Gewürztraminer Alto Adige DOC 2020 - Elena Walch	27
Sauvignon Pouilly Fumè 2018 - de Ladoucette	52
Chablis Premiere Cru 2019 - Domaine Laroche	67

La tabella degli allergeni è disponibile richiedendola al personale di sala.

La composizione dei piatti può variare secondo la disponibilità di alcuni ingredienti; il personale di sala vi informa al riguardo.
In alcuni casi, a seconda della disponibilità, alcuni ingredienti possono essere surgelati; il personale di sala vi informa al riguardo.

LE BOLLICINE

SPARKLING WINES - BULLES

Franciacorta Mon Satèn DOCG 2016 - Villa Franciacorta	43
Franciacorta Emozione Brut DOCG 2016 - Villa Franciacorta	40
Alta Langa "Oudeis" metodo classico Brut DOCG 2016 - Enrico Serafino	33
Alta Langa "Propago" blanc de blancs m.c. DOCG 2017 - Enrico Serafino	37
Alta Langa Riserva dosaggio zero DOCG 2014 - Enrico Serafino	40
Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG 2016 - Villa Sandi	29
Trentodoc Brut 2021 - Abate Nero	31
Trentodoc Dosaggio zero 2021 - Abate Nero	33
Trentodoc Brut Millesimato Domini - Abate Nero	35

LE BOLLICINE ROSA

SPARKLING ROSÈ WINES - BULLES ROSES

Alta Langa "Oudeis Rosè" DOCG 2017 - Enrico Serafino	39
Franciacorta Rosè Bokè Brut DOCG 2015 - Villa Franciacorta	43

I ROSATI

THE ROSÉS - VINS ROSÉS

Rosamara Valtènesi Rosè - Costaripa	26
Rosato delle Terrazze Imperiesi - Cantina Gajaudò	26
Osè - Tenuta Rocca	24

VINI ROSSI
RED WINES – VINS ROUGE

Granaccia Gublot IGT 2019 - Rocca Vinealis	29	7
Granaccia Gublot IGT Dru 2019 - Rocca Vinealis	38	
Ormeasco di Pornassio 2019 - Cascina Nirasca	24	
Ormeasco di Pornassio Superiore 2019 - Cascina Nirasca	29	
Rossese Costa de Vigne 2019 - Massimo Alessandri	28	
Rossese Superiore "Luvaira" 2019 - Maccario Dringenberg	32	
Rossese Superiore Cru "Posaù" 2019 - Maccario Dringenberg	35	
Schiava Alto Adige DOC 2020 - Elena Walch	22	
Pinot Nero Alto Adige DOC 2019 - Elena Walch	29	
Dolcetto d'Alba DOC 2019 - Tenuta Rocca	23	
Barbera d'Alba DOC 2019 - Tenuta Rocca	26	
Nebbiolo d'Alba Picotener 2019 - Enrico Serafino	30	
Nebbiolo d'Alba Vigna Sorì Ornati DOC 2019 - Tenuta Rocca	33	
Barbaresco Serra Boella 2016 - Paitin	47	
Barolo DOCG 2016 - Tenuta Rocca	57	
Cabernet Franc Toblar	22	

La tabella degli allergeni è disponibile richiedendola al personale di sala.

La composizione dei piatti può variare secondo la disponibilità di alcuni ingredienti; il personale di sala vi informa al riguardo.
In alcuni casi, a seconda della disponibilità, alcuni ingredienti possono essere surgelati; il personale di sala vi informa al riguardo.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Brut Louis Roederer	115
Brut Luis Ruinart	120
Blanc de Blanc Luis Ruinart	145
Brut Rosè Luis Ruinart	150
Brut Magnum Luis Ruinart	270
Dom Perignon 2008	250

La tabella degli allergeni è disponibile richiedendola al personale di sala.

La composizione dei piatti può variare secondo la disponibilità di alcuni ingredienti; il personale di sala vi informa al riguardo.
In alcuni casi, a seconda della disponibilità, alcuni ingredienti possono essere surgelati; il personale di sala vi informa al riguardo.

I LIQUOROSI

FORTIFIED WINES - VINS DE LIQUEUR

Ramandolo Toblar	5
Vin Santo Da Vinci	5
Muffato della Sala Antinori	12

La tabella degli allergeni è disponibile richiedendola al personale di sala.

La composizione dei piatti può variare secondo la disponibilità di alcuni ingredienti; il personale di sala vi informa al riguardo.
In alcuni casi, a seconda della disponibilità, alcuni ingredienti possono essere surgelati; il personale di sala vi informa al riguardo.