



*Un viaggio
nei sapori*

Da Sky Garden vi invitiamo a vivere un'esperienza gastronomica che celebra la freschezza e la qualità del pescato.

Ogni giorno il nostro Chef seleziona con cura i migliori ingredienti per dare vita a un menù degustazione esclusivo, pensato per raccontare il gusto del pesce in tutte le sue sfumature.

IL NOSTRO MENU



SFUMATURE • DI MARE •

Menu degustazione disponibile tutti i giorni

Un percorso di 8 antipasti che esalta profumi, equilibri e sapori autentici, pensato per raccontare il gusto del pesce in tutte le sue sfumature. A seguire, un primo di pesce a scelta tra due proposte del giorno.



5 ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE

Polpo cotto a bassa temperatura su maionese alla riduzione di polpo, con iceberg aromatizzata al prezzemolo (3,4,7)

Insalatina di mare con carote, sedano e olive taggiasche al limone di Sorrento (2,4,9)

Alicette fritte con maionese homemade agli agrumi (1,3,4)

Prosciutto di pesce spada affumicato al legno di faggio (4)

Polpettine di baccalà servite su crema di rapa rossa all'arancia (1,3,4)



3 ANTIPASTI CREATIVI DELLO CHEF

Il nostro Chef propone tre antipasti esclusivi, selezionando i frutti di mare più freschi e sorprendenti in base alla disponibilità del giorno.

Piatti unici che cambiano con la stagione e con la fantasia dello Chef, per offrire ogni volta una nuova esperienza gastronomica.

Un viaggio nel cuore del mare, sempre diverso, sempre straordinario.

PRIMO DEL GIORNO

Un primo di pesce a scelta tra due proposte del giorno.



37€

(escluse bevande)



PASSIONE • CRUDA •



menu degustazione di crudo disponibile tutti i giorni

*Un atto d'amore per il mare, servito nella sua forma più pura.
Passione Cruda nasce dal rispetto assoluto della materia prima e dalla ricerca
dell'equilibrio perfetto tra gusto, freschezza e raffinatezza.*



IN DEGUSTAZIONE

SCAMPO, MAZZANCOLLA E GAMBERO ROSSO
simboli di dolcezza e freschezza (2,4)

TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO
tagliata al coltello per esaltarne consistenza e sapore (4,8,9)

SASHIMI SELEZIONATO
essenziale e raffinato (4)

CARPACCIO DI PESCATO DEL GIORNO
scelto dallo Chef secondo ciò che il mare offre (4)



*Un percorso sensoriale che racconta il mare nella sua essenza più autentica.
Per chi ama il crudo come una vera passione.*



25€





ANTIPASTI

CRUDI

TARTARE *(4,8,9)*
di pescato del giorno – 14€

SCAMPO *(2,4)*
al pezzo – 5€

GAMBERO ROSSO *(2,4)*
al pezzo – 4€

MAZZANCOLLA *(2,4)*
al pezzo – 3,5€

OSTRICA *(4,14)*
al pezzo – 4€

PLATEAU DI OSTRICHE
(10 pezzi) – 35€

COTTI

“SFUMATURE DI MARE”
(Degustazione di 8 portate) – 25€

SAUTÈ DI COZZE *(1,4,14)* – 14€

POLIPETTI ALLA LUCIANA *(1,4)* – 14€

POLPETTINE DI BACCALÀ *(1,4,7)*
su crema di rapa rossa all'arancia – 12€

ALICETTE FRITTE *(1,4,7)*
con maionese homemade agli agrumi – 12€

INSALATINA DI MARE *(2,4,9)*
con carote, sedano e olive taggiasche
al limone di Sorrento – 14€



PRIMI

SPAGHETTI AI LUPINI *(1,4,14)*
con vongole autoctone di Anzio – 18€

IL NOSTRO ICONICO TORVICELLO *(1,4)*
con tonno, datterino e granella di pistacchio
(pasta fresca: 70% farina bio di grano tenero, 30% grano duro) – 18€

GNOCCHETTI ALLA CREMA DI SCAMPI *(1,2,7)* – 16€

AGLIO, OLIO, PEPERONCINO *(1,4)*
e tartare di tonno al profumo di limone – 18€





SECONDI

FRITTURA DI CALAMARI / CALAMARI E GAMBERI (1,2,4) – 18€

GRIGLIATA MISTA DI MARE (2,4) – 22€

FILETTO DI TONNO (4) – 22€

PESCATO DEL GIORNO (4) - 6€\h

POLPO ROSTICCIATO SU HUMMUS DI CECI E NODINO DI CICORIA (4) - 22€



CONTORNI

INSALATA VERDE – 5€

PATATE AL FORNO – 5€

CICORIA RIPASSATA IN PADELLA – 5€

VERDURE GRIGLIATE - 5€





La nostra pasticceria nasce dal desiderio di concludere ogni esperienza a tavola con la stessa cura e passione con cui inizia.

Tutti i nostri dolci sono artigianali, preparati ogni giorno dalla nostra pasticceria con attenzione, tecnica e amore per i dettagli. Selezioniamo ingredienti di qualità e lavoriamo ogni preparazione con pazienza, per offrire dessert equilibrati, genuini e ricchi di personalità.



LA NOSTRA PASTICCERIA

TIRAMISÙ

Pâte à bombe (tuorlo + sciroppo), mascarpone, savoiardi fatti in casa, caffè e cacao (1,3,6,7,8) - 8€

TARTELLETTA ALLA FRUTTA

Pasta frolla, ganache al cioccolato bianco, coulis di lamponi, crema pasticcera e frutta fresca (1,3,6,7,8) - 8€

LOTUS CHEESECAKE

Biscotti Biscoff + burro, cream cheese, crema Biscoff e Panna (1,3,6,7,8) - 8€



FRUTTA DI STAGIONE - 6€

SORBETTO (7) - 5€



**RUM**

FLOR DE CANA Nicaragua	6€
HAVANA7Y Cuba	6€
MATUSALEM 15Y Cuba	10€
VERITAS Barbados	6€
BUMBU Barbados	8€
BRUGAL 1888 Rep Dominicana	10€
DIPLOMATICO Venezuela	10€
PLANTATION XO Isole dei Caraibi	12€
DON PAPA Filippine	12€

WHISK(E)Y

MONKEY SHOULDER Scozia	6€
CAOL ILA Scozia	12€
LAPHROIGH 10Y Scozia	12€
THE IRISHMAN Irlanda	8€
NIKKA - Giappone	12€
ELIAJAH CRAIG America	8€
BUILLET BOURBON America	6€

GRAPPE

CASTAGNER Fuoriclasse Ciliegio	5€
CASTAGNER Fuoriclasse di Amarone	5€
903 BARRIQUE	4€
903 TIPICA	4€
18LUNE Marzadro Barrique	6€
POLI 2 Barili	6€



AMARI

CLASSICI – 5€

GENZIANA – 5€

JEFFERSON – 4€

SAMBUCA MOLINARI – 4€

ERBORISTA – 6€

FORMIDABILE – 6€



BEVANDE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE – 3€

COCA COLA 33CL – 4€

COCA COLA 1L – 6€

CAFFÈ – 2€

1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, ecc.) | 2 Crostacei e derivati | 3 Uova e derivati | 4 Pesce e derivati | 5 Arachidi e derivati | 6 Soia e derivati | 7 Latte e derivati (compreso lattosio) | 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi, ecc.) | 9 Sedano e derivati | 10 Senape e derivati | 11 Semi di sesamo e derivati | 12 Anidride solforosa e solfiti (oltre 10 mg/kg o 10 mg/l) | 13 Lupini e derivati | 14 Molluschi e derivati