



**Abbiamo creato un menu in continua trasformazione
che riflette il nostro spirito sperimentale.
La nostra cucina abbraccia le culture di tutto il mondo,
reinterpretandole in chiave contemporanea.**

**Ogni piatto che troverete sul nostro menu è il risultato di una ricerca continua
per offrire ai nostri ospiti un'esperienza gastronomica originale e fuori dal comune.**

**Siamo qui per invitarvi a condividere quest'avventura culinaria
con noi e scoprire insieme nuovi orizzonti**



OSTRISCHE

- Ostrica Ancelin Special al naturale 6
- Ostrica Ancelin Special con foie gras, composta di mele 7
- Ostrica Ancelin Special affumicata 6,5
- Ostrica Ancelin Special con aceto al lampone 6,5

La nostra selezione di ostriche è un omaggio alla purezza e alla freschezza dell'acqua salata di mare che si sposa in completa simbiosi con le acque dolci fluviali.

La Famiglia Cadoret alleva ostriche croccanti e carnose dal sapore dolce (Ostrica Speciale de Claire Ancelin) nella Baia di Carantec in Bretagna, le quali poi vengono successivamente affinate a Riec-sur-Bélon dove incontrano le acque dolci del fiume Bélon in continua simbiosi tra mare e terra.

Ve le proponiamo con l'obiettivo di invitarvi ad un viaggio sensoriale a tutto tondo...

Antipasti

- Ceviche di ricciola, leche de tigre alla ciliegia, purea di patata dolce , polvere di cavolo viola (gluten free) 24
- Carpaccio di Wagyu giapponese A5, insalatina di zucchine trombette, salsa al sesamo (gluten free, sesamo) 27
- Sashimi di ombrina, ajo blanco, ajo negro, baby corn (gluten free, frutta a guscio, latticini) 24
- Crêpe ripiena di guancia di maiale, besciamella, salsa all'aglio nero fermentato, formaggio affumicato (latticini) 24

Signature dishes

- Waffle di pandebono, tartare di black angus, emulsione di rocoto, tartufo nero, nocciole, pere fermentate (gluten free, latticini, frutta a guscio) 24
- Empanada Colombiana ripiena di carne e patate, aji (gluten free) 15
- Scallop roll con pane al curry nero, capasanta cruda, maionese allo yuzu, tartufo nero (latticini, sesamo) 20

Portate principali

- Gyoza ripieni di Wagyu giapponese A5, funghi shimeji, burro acido. (sesamo, latticini) 27
- Busiate "Molini del Ponte", salsa Xo, gamberi (crostacei, latticini, molluschi) 26
- Spaghetti alla chitarra, burro allo zafferano, polpa di riccio, kaffir lime (latticini, molluschi) 29
- Riso al Wok con verdure di stagione servito con:
 - ribeye australiano (gluten free, sesamo) 26
 - polpo, calamari e capasanta (gluten free, sesamo) 27
- Bucatino, calamari, curry verde thailandese 26
- Filetto di dentice, encocado, arepa. (gluten free) 27
- Ribeye australiano, salsa romesco, zucchine trombette. (gluten free, frutta a guscio) 29
- French rack di maialino iberico, pavè di patate, fondo di vitello (gluten free) 28
- Filetto di tonno, salsa bernese, bietole (gluten free, latticini) 28
- Zuppa di pesce al curry rosso (gluten free, crostacei) 29

Piatti Vegetariani e Vegani

- Waffle di Pandebono, verdure di stagione, emulsione di rocoto, tartufo nero, nocciole, pere fermentate. (latticini, gluten free) 22
- Verdure al wok, encocado, arepa. (gluten free) 20
- Bucatini con salsa Xo vegetale 22
- Spaghetti alla chitarra, curry verde thailandese, zucchine trombette 23

Presenza di allergeni

Nelle nostre preparazioni potrebbero essere state utilizzate sostanze o prodotti che provocano allergie ed intolleranze alimentari

Cereali contenenti glutine (e .g . grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

Frutta a guscio (e .g . arachidi e prodotti a base di arachidi, mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e loro prodotti, pistacchi)

Soia e prodotti a base di soia

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Pesce e prodotti a base di pesce

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Uova e prodotti a base di uova

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Anidride solforosa e solfiti

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio e consultando l'apposita documentazione che verrà cortesemente fornita a richiesta.



La
TASKITA
taste, grow & enjoy

**We have created a constantly changing menu' that reflects our experimental spirit.
Our cuisine embraces cultures around the world,
reinterpreting them in a contemporary way.
Each dish you will find on our menu' is the result of continuous research to
offer our guests an original and extraordinary gastronomic experience.
We are here to invite you to share this culinary adventure
with us and discover together new horizons.**



OYSTERS

- Ancelin special oyster natural 6
- Ancelin special oyster with foie gras and apple jam 7
- Smoked Ancelin special oyster 6,5
- Ancelin special oyster with raspberry vinegar 6,5

Our selection of oysters is a tribute to the purity and freshness of the salt water of the sea that blends in complete symbiosis with the fluvial fresh waters.
Cadoret family raises crispy and fleshy oysters with a sweet flavour (Ancelin Special de Claire oyster) in the bay of Carantec in Brittany, which are then refined in Riec-Sur-Bélon where they meet the fresh waters of the Bélon river in continuous symbiosis between sea and land. We propose them with the aim of inviting you to an all-round sensory journey.....

Appetizer

- Amberjack ceviche, cherry leche de tigre, sweet potato puree and purple cabbage powder (gluten free) 24
- Japanese Wagyu A5 carpaccio, zuchinis salad, sesame sauce (gluten free, sesame) 27
- Shi drum sashimi, ajo blanco, ajo negro, baby corn (gluten free, dairy products) 24
- Crêpe filled with pork cheek, béchamel sauce, fermented black garlic sauce and smoked cheese (dairy products) 24

Signature dishes

- Pandebono waffle, black angus tartare, rocoto emulsion, black truffle, hazelnuts, fermented pears (gluten free, dairy products, nuts) 24
- Colombian empanada stuffed with meat and potatoes, aji sauce (gluten free) 15
- Scallop roll with black curry homemade bread, raw scallops, yuzu mayonnaise, black truffle (dairy product, sesame) 20

Main Dishes

• Gyoza filled with Japanese Wagyu A5, shimeji mushrooms, sour butter (sesame, dairy products)	27
• Busiate (Molini del Ponte), Xo sauce, prawns (dairy products, crustaceans and molluscs)	26
• Spaghetti alla chitarra, saffron butter, sea archins, kaffir lime (dairy products, molluscs)	29
• Wok rice with seasonal vegetables served with:	
- Australian ribeye (gluten free, sesame)	25
- Octopus, squids and scallop (gluten free, sesame)	26
• Bucatini, squids, Thai green curry	25
• Red snapper fillet, encocado, arepa (gluten free)	26
• Australian ribeye, romesco sauce, zuchini trombetta (gluten free)	29
• Iberico pork french rack, potato pavè, veal reduction (gluten free)	28
• Tuna fillet, yuzu bearnaise sauce, swiss chard (gluten free, dairy products)	28
• Fish soup with red curry (gluten free, crustaceans)	29

Vegetarian Dishes

• Pandebono waffle, seasonal vegetables, rocoto emulsion, black truffle, hazelnuts, fermented pears (gluten free, dairy products, nuts)	22
• Wok seasonal vegetables, encocado, arepa (gluten free)	20
Bucatini with vegetarian xo sauce	22
Spaghetti alla chitarra, thai green curry, zuchini trombetta	23

Presence of allergens

Our products may contain substances or products that cause allergies or intolerances.

Cereals containing gluten (e.g., wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)

Nuts
(e.g., peanuts and peanut-based products, almonds, hazelnuts, walnuts,
cashew nuts, pecans, Brazil nuts, Queensland nuts and their products,
pistachios)

Soy and soy-based products

Sesame seeds and sesame-based products

Celery and celery-based products

Mustard and mustard-based products

Fish and fish-based products

Crustaceans and crustacean-based products

Molluscs and mollusc-based products

Eggs and egg-based products

Milk and milk-based products (including lactose)

Sulfur dioxide and sulphites

Information regarding the presence of substances or products
that cause allergies or intolerances is available by contacting the service staff and consulting
the appropriate documentation that will be kindly provided upon request.



La TASKITA

taste, grow & enjoy

**Nous avons créé un menu en constante évolution qui reflète notre esprit expérimental.
Notre cuisine englobe les cultures du monde entier, en les interprétant dans un clé contemporaine.**

**Chaque plat que vous trouverez sur notre menu est le résultat d'une recherche
continue pour offrir à nos clients une expérience gastronomique originale et hors de l'ordinaire.**

**Nous sommes ici pour vous inviter à partager cette aventure
culinaire avec nous et découvrir ensemble de nouveaux horizons.**



HUÎTRES

- Huître Ancelin Spécial au naturel 6
- Huître Ancelin Spécial avec foie gras et confiture de pommes 7
- Huître Ancelin Spécial fumée 6,5
- Huître Ancelin Spécial au vinaigre de framboise 6,5

Notre sélection d'huîtres est un hommage à la pureté et à la fraîcheur de l'eau salée de mer qui se marie en symbiose complète avec les eaux douces des rivières.
La famille Cadoret élève des huîtres croustillantes et charnues au goût sucré (Huître Spécial de Claire Ancelin) dans la baie de Carante en Bretagne, qui sont ensuite affinées à Riec-Sur-Belon où elles rencontrent les eaux douces de la rivière Belon en symbiose constante entre mer et terre.
Nous vous les proposons avec l'objectif de vous inviter à un voyage sensoriel complet.

Entrées

- Ceviche de sériole, leche de tigre au cerises, purée de pomme de terre douce, poudre de chou rouge (sans gluten) 24
- Carpaccio de boeuf Wagyu A5 japonais, salade de courgettes, sauce au sésame (sans gluten, sésame) 27
- Sashimi de ombrine, ajo blanco, ajo negro, baby corn (Sans gluten, produits laitiers) 24
- Crêpe garnie de joue de porc, sauce béchamel, sauce à l'ail noir fermenté et fromage fumé (produits laitiers) 24

Plat Signature

- Gaufres de pandebono, tartare de black angus, émulsion de rocoto, truffe noire, noisettes, poires fermentées (sans gluten, laitiers, fruit à coque) 24
- Empanada colombienne farcie avec viande et pommes de terre, sauce aji (sans gluten) 15
- Scallop roll avec pain au curry noire, coquilles saint jacques crus, mayonnaise au yuzu, truffe noire (laitiers, sésame) 20

Plats Principaux

• Gyoza de boeuf Wagyu A5 japonais, champignons shimeji et beurre aigre (sésame, produits laitiers)	27
• Busiate "Molini del Ponte", sauce Xo, crevettes (crustacés, laitiers, mollusques)	26
• Spaghetti alla chitarra, beurre au saffran, oursins, kaffir lime (produits laitier, mollusques)	29
• Riz au wok avec légumes de saison servi avec: -ribeye australien (sans gluten, sésame)	25
-poulpe, calamars et coquille saint jacques (sans gluten, sésame)	26
• Bucatini, calamars, curry vert thaïlandais	25
• Filet de vivaneau rouge, encocado, arepa (sans gluten)	26
• Ribeye de boeuf australien, sauce romesco, courgettes trombetta (Sans gluten)	29
• Carrè de porcelet ibérique, pavè de pommes de terre, réduction de veau (Sans gluten)	28
• Filet de thon, sauce bernaïse au yuzu, bette à carde (Sans gluten, produits laitiers)	28
• Soupe de poisson au curry rouge (Sans gluten, crustacés)	29

Plats Végétariens

• Gaufres de Pandebono, legumes de saison, emulsion de rocoto, truffe noire, noisettes, poires fermentées (sans gluten, laitiers, fruit à coque)	22
• Légumes au wok, encocado, arepa	20
• Bucatini avec sauce xo végétarièn	22
• Spaghetti alla chitarra, curry vert, courgettes trombetta	22

Présence d'allergènes

Nos produits peuvent contenir des substances ou des produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Céréales contenant du gluten
(par exemple, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

Noix (par exemple, arachides et produits à base d'arachides
(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil,
noix du Queensland et leurs produits, pistaches)

Soja et produits à base de soja

Graines de sésame et produits à base de sésame

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Poisson et produits à base de poisson

Crustacés et produits à base de crustacés

Mollusques et produits à base de mollusques

Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits laitiers
(y compris le lactose)

Dioxyde de soufre et sulfites

Pour toute information concernant la présence de substances ou de produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances, veuillez contacter le personnel et consulter la documentation appropriée qui vous sera fournie sur demande.