



**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 rafano e macadamia caramellata (contiene latticini e frutta a guscio) 6,5
- 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 al passion fruit, purea di patata dolce e le sue chips (gluten free) 24
- Carpaccio di Wagyu giapponese A5, insalatina di zucchine trombette, salsa al sesamo (gluten free, sesamo) 26
- Sashimi di dentice, crema di funghi (gluten free, 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
- Riso al Wok con verdure di stagione servito con:
 - ribeye irlandese (gluten free, sesamo) 25
 - polpo, calamari e capasanta (gluten free, sesamo) 26
- Bucatino, calamari, curry verde thailandese 25
- Filetto di dentice, encocado, arepa. (gluten free) 26
- Ribeye irlandese, purea di zucca e miso, radicchio caramellato. (gluten free) 28
- Tapilla iberica, alga nori, asparagi (gluten free) 28
- Filetto di tonno, salsa meuniere, topinambur (gluten free, latticini) 28

Piatti Vegetariani e Vegani

- Wonton di legumi e verdure, salsa di dashi, tartufo nero (sesamo) 22
- Bucatini al curry verde thailandese, asparagi e trombette. 22
- Verdure al wok, encocado, arepa. (gluten free) 20



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 horseradish and caramelized macadamia (dairy products, nuts) 6,5
- 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, passion fruit leche de tigre, sweet potato puree and its chips. (gluten free) 24
- Japanese Wagyu A5 carpaccio, zucchinis salad, sesame sauce (gluten free, sesame) 26
- Red Snapper sashimi, mushrooms cream (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
- Wok rice with seasonal vegetables served with:
 - Irish 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
- Irish ribeye, pumpkin and miso puree, caramelized radicchio (gluten free) 28
- Iberian tapilla, nori seaweed, asparagus (gluten free) 28
- Tuna fillet, meuniere sauce, Jerusalem artichoke (gluten free, dairy products) 28

Vegetarian Dishes

- Wonton with legumes and vegetables, dashi, sauce, black truffle (sesame) 22
- Bucatini with Thai green curry and asparagus and zucchini, trombetta 22
- Wok seasonal vegetables, encocado, arepa (gluten free) 20



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 raifort et macadamia caramélisée (laitiers, fruit à coque) 6,5
- 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 fruit de la passion, purée de pomme de terre douce et ses chips (sans gluten) 24
- Carpaccio de boeuf Wagyu A5 japonais, salade d'artichauts, sauce au sésame (sans gluten, sésame) 26
- Sashimi de vivaneaux, crème de champignons (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
- Riz au wok avec légumes de saison servi avec:
 - ribeye irlandais 25
(sans gluten, sésame)
 - poulpe, calamars et coquille saint jacques 26
(sans gluten, sésame)
- Bucatini, calamars, curry vert thaïlandais 25
- Filet de vivaneau rouge, encocado, arepa (sans gluten) 26
- Ribeye de boeuf irlandaise, purée de potiron et miso, radicchio caramélisé (Sans gluten) 28
- Tapilla ibérique, algues nori, artichaut (Sans gluten) 28
- Filet de thon, sauce meunière, topinambour (Sans gluten, produits laitiers) 28

Plats Végétariens

- Wonton avec légumineuses et légumes, sauce dashi, truffe noir (sésame) 22
- Bucatini au curry vert thaïlandais, asperges, courgette trombetta 22
- Légumes au wok, encocado, arepa 20