





## NUDI E CRUDI

### IL PLATE-ALE (2 persone)

2 Ostriche special de Claire, 2 Ostriche Gillardeau,  
4 Gamberi rossi Mazzara del Vallo, 2 Gamberi viola,  
2 Scampi Porcupine, 2 Tartare di Salmone, 2 Tartare di Tonno rosso

**80€**

### PLATEAU CROSTACEO (1 persone)

3 Gamberi rossi Mazzara del Vallo, 2 Gamberi viola, 3 Scampi Porcupine

**30€**

### PLATEAU (1 persone)

1 Ostriche Special de Claire, 1 Ostriche Gillardeau,  
2 Gamberi rossi Mazzara del Vallo, 2 Gamberi viola,  
2 Scampi Porcupine, 1 Tartare di Salmone, 1 Tartare di Tonno rosso

**40€**

Ostrica special de Claire **5€**

Ostrica Gillardeau **5€**

Scampo Porcupine, Irlanda **4€**

Gambero rosso, Mazara del Vallo **4€**

Gambero viola, Santa Margherita Ligure **4€**

Tartare di Salmone con le sue uova e purea di mango **12€**

Tartare di Tonno rosso con guacamole e sesamo nero **15€**



## **ANTIPASTI**

Moscardino alla diavola con salsa piri piri  
e spugna al nero di seppia

**15€**

Sashimi di ricciola con cuor di sefano,  
maionese alla soia e chips di pastinaca

**17€**

Millefoglie di patate, sarde marinate e  
crema di limone bruciato

**14€**

Scampi torciati su disco di pan brioche,  
stracciatella, pack-choi salato e noci

**16€**

Acciughe del mar Cantabrico,  
cialda di pane al finocchietto, burro francese

**12€**

Carne salada, indivia belga e funghetti in agro

**14€**



## PRIMI PIATTI

“Gnocchi D’Amare”

Gnocchi di patata dolce alla piastra  
con ragù ai frutti di mare e riduzione di gambero

**18€**

Creste di baccalà mantecato su crema di patate,  
patè di olive taggiasche e castagne

**18€**

Risotto cacio e pepe con emulsione di ricci di mare,  
mandorle e polvere di pomodoro

**18€**

Spaghetti XXL all’astice e funghi di stagione glassati

**22€**

Fusilloni di Gragnano al ragù di stracotto,  
crema di cavolfiore arrostito e rafano

**14€**

Tortelli con la coda al burro bruciato e salvia croccante

**12€**



## SECONDI PIATTI

Cuore di merluzzo selvaggio al vapore  
su crema di zucca, erbette al salto e aglio nero

**24€**

Coda di rospo lardellata con crema di sedano rapa,  
chutney di pere e broccoletti alla brace

**22€**

Sgombro alla piastra con radicchio porro brasati,  
salicornia e spuma di ricotta

**18€**

Zuppa di pesce

**35€**

Fritto misto de La Ca di Sass

**20€**

Pancia di maialino con crema di topinambur,  
carote di Polignano piastrate,  
riduzione al mirto e prugne secche

**18€**



[www.lacadisass.it](http://www.lacadisass.it)

Via Suzzano, 55, Suzzano PIACENZA

T.+39.0523.346022 C.+39.334.25.39.874  
[lacadisass2020@gmail.com](mailto:lacadisass2020@gmail.com)

