

I NOSTRI CRUDI

Piatto Degustazione "Vista Mare":

Tartare di Gambero con sale Maldon, Lingotto di Salmone con Salsa al Mango, Sashimi di Tonno Rosso con Caviale di Aceto balsamico e

Carpaccio di Ricciola con Limone candito €24,00

Sfilettati di Pescato del giorno €18,00

(Secondo disponibilità e Stagionalità)

Tartare di tonno €16,00

Tartare di salmone €16,00

Frutti di mare (secondo disponibilità e stagionalità)

Ostriche €4,00 al pz

Noce Bianca €2,00 al pz

Fasolaro €2,00 al pz

Scampo €2,00 al pz

Gambero Rosso €3,00 al pz

Seppia €5,00 al pz

Moscardino €5,00 al pz

Tagliatelle di seppia €40,00 al Kg

Plateau Royal di Molluschi e Crostacei 1 pp €16,00

Plateau Royal di Molluschi e Crostacei 2pp €32,00

Plateau Royal di Molluschi e Crostacei 3pp €48,00

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o essere stati acquistati freschi e congelati da noi per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria

I NOSTRI COTTI

Polpo Arrosto ai 3 pomodori al forno con Fonduta di €17,00

Caciocavallo e Olive nere disidratate

Cannolo di Pane casereccio raffermo ripieno di €14,00

Baccalà mantecato, pomodori confit e morbido

di Patate viola

Seppia croccante nel suo Nero con Zucchine €15,00

alla Scapece, Gel di Limone e Menta

Branzino Affumicato all'Alloro con Sedano €14,00

croccante e Fungo cardoncello

Capasanta grigliata con Panatura al Timo, €17,00

Katsuobushi e Crema di carote e Zenzero

Mazzancolle scottate, Cima di Rapa ripassata e Gel di Loto e €16,00

uova di Salmone

I NOSTRI PRIMI

Spaghetto alla tranese	€14,00
Tagliolino al nero di seppia con emulsione di gambero rosso e lime	€18,00
Tubettone con pomodorino confit, pescatrice e cozze	€16,00
Tortello ripieno di bufala, Scampo, la sua bisque e bottarga di Muggine	€20,00
Spaghettone con polpa di ricci	€20,00
Risotto cacio e pepe, granchio al profumo di pompelmo	€20,00 (min. 2 pax)
Tagliolino all'astice	€30,00 (min. 2 pax)
Pacchero all'aragosta	€40,00 (min. 4 pax)

I NOSTRI SECONDI

Darna d'ombrina con datterino giallo, aglio nero e crumble al timo	€18,00
Filetto di Dentice con verdure di stagione ripassate e spuma di patata affumicata	€18,00
Frittura di calamari e gamberi	€16,00
Frittura di moscardini e calamaretti spillo	€20,00
Pescato del giorno Tipologia di cottura: alla brace, in guazzetto, alla mediterranea e in crosta di sale	€60,00 al kg
Scampi Imperiali	€75,00 al kg
Mazzanzolle Imperiali	€45,00 al kg
Astice (secondo disponibilità e stagionalità)	€70,00 al kg
Aragosta (secondo disponibilità e stagionalità)	€150,00 al kg

(...è possibile richiedere alternative di terra)

MENU' DEGUSTAZIONE

“IL MARE D'AMARE”

ANTIPASTI

Piatto Degustazione di:

Tartare di Gambero con Sale Maldon; Lingotto di Salmone con salsa al Mango, Sashimi di Tonno Rosso con Caviale di Aceto balsamico e Carpaccio di ricciola con limone candito

Plateau Royal di Molluschi e Crostacei

(ostriche, fasolari, noci bianche, gamberi rossi, scampi, tagliatelle di seppia)

PRIMI

Tagliolino al nero di Seppia con emulsione di Gambero rosso e lime

Tubettone con Pomodorini Confit, Pescatrice e Cozze

SECONDO

Darna d'Ombrina con Datterino giallo, Aglio nero e Crumble al Timo

Sorbetto o Dessert

Acqua e Caffè

Coperto

€80

MENU' DEGUSTAZIONE

“SGUARDI TURCHESI”

ANTIPASTI

Polpo arrosto ai tre Pomodori al forno con Fonduta di Caciocavallo e Olive Nere disidratate

Seppia croccante nel suo nero con Zucchine alla Scapece, Gel di Limone e Menta

PRIMI

Spaghetto alla Tranese

Tortello ripieno di Bufala, Scampo, la sua Bisque e Bottarga di Muggine

SECONDO

Filetto di Dentice con Verdurine di stagione ripassate e Spuma di Patate Affumicata

Sorbetto o Dessert

Acqua e Caffè

Coperto

€60