

# 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,

Crostino con burro prè-salè e Acciuga del Mar Cantabrico €24,00

## **Sfilettati di Pescato del giorno**

(Secondo disponibilità e Stagionalità)

€35,00 al Kg

## **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 con Crema di Patate, Paprika affumicata e Aglio Nero €16,00

Bocconcini di Baccalà fritti, crema di Zucca, Castagne arrosto e Vin Cotto di Fichi €16,00

Seppia croccante alla Carbonara, con Crema cacio e pepe, Tuorlo d'uovo Gel e Guanciaie croccante €15,00

Carciofo ripieno di Mazzancolla, su Crema di Datterino Giallo e Rosso €14,00

Capasanta grigliata con Panatura al Timo, Katsuobushi e Crema di carote e Zenzero €17,00

## I NOSTRI PRIMI

Spaghetto alla Tranese	€14,00
Tagliolino con il Nero di Seppia ed emulsione di Gambero rosso e lime	€18,00
Tubettone con Pomodorino confit, Pescatrice e Vongole	€16,00
Raviolo ripieno di Bufala, Scampo, la sua Bisque e Limone Candito	€20,00
Spaghettone con Polpa di Riccio	€20,00
Riso con Patate, Pomodorino Confit e Cozze Fritte	€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 di Ombrina con verdure di stagione ripassate e spuma di patata affumicata	€18,00
Calamaro ripieno alla Mediterranea, Datterino Giallo, Capperi Fritti e Aglio nero	€16,00
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
Mazzancolle 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 Crostino con burro prè-salè e Acciuga del Mar Cantabrico

#### **Plateau Royal di Molluschi e Crostacei**

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

### PRIMI

Raviolo ripieno di Bufala con Scampo la sua Bisque e Limone Candito

\*\*\*

Tagliolino con il nero di Seppia ed emulsione di Gambero rosso e lime

### SECONDO

Darna di Ombrina con verdure di stagione ripassate e Spuma di Patata affumicata

### Sorbetto

### Acqua e Caffè

### Coperto

€80

# **MENU' DEGUSTAZIONE**

## **“SGUARDI TURCHESI”**

### **ANTIPASTI**

Polpo Arrosto con Crema di Patate, Paprika affumicata e Aglio Nero

\*\*\*

Seppia croccante alla Carbonara, Crema cacio e pepe, tuorlo d'uovo gel e Guanciale Croccante

### **PRIMI**

Tubettone, pomodorino Confit, Pescatrice e Vongole

\*\*\*

Spaghetto alla Tranese

### **SECONDO**

Calamaro ripieno alla Mediterranea, Datterino Giallo,  
Cappero Fritto e Aglio nero

**Sorbetto**

**Acqua e Caffè**

**Coperto**

**€60**