

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 €3,00 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 €19,00

Plateau Royal di Molluschi e Crostacei 2pp €38,00

Plateau Royal di Molluschi e Crostacei 3pp €57,00

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

Millefoglie di Patate di Margherita e Baccalà mantecato con salsa bouillabaisse €15,00

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

Mazzancolle scottate su Gazpacho, morbido di Stracciatella e puntarelle croccanti €16,00

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

I NOSTRI PRIMI

Spaghetto alla Tranese	€16,00
Tagliolino con il Nero di Seppia ed emulsione di Gambero rosso e lime	€18,00
Tubettone con Pomodorino confit, Pescatrice e Vongole	€18,00
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)
Primo all'Astice	€35,00 (min. 2 pax)
Primo all'Aragosta	€45,00 (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, Cappero Fritto 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

€90

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

€70