

I NOSTRI CRUDI

Piatto Degustazione “Vista Mare”:

Tartare di Ricciola con Sale affumicato, Lingotto di Salmone con Salsa al Mango, Sashimi di Tonno Rosso con Caviale di Aceto balsamico €20,00

Sfilettati di Spigola/Orata

(Secondo disponibilità e Stagionalità)

€18,00

Tartare di tonno

€16,00

Tartare di salmone

€16,00

FRUTTI DI MARE

La nostra selezione di prodotti può variare a seconda della disponibilità e della stagionalità, perciò i prezzi al pezzo possono subire modifiche.

Plateau Royal di Molluschi e Crostacei (per 1 persona)

€18,00

Plateau Royal di Molluschi e Crostacei (per 2 persone)

€36,00

Plateau Royal di Molluschi e Crostacei (per 3 persone)

€54,00

Ostriche

€3,00

Noce Bianca

€3,00

Cozza Pelosa

€2,00

Fasolaro

€2,00

Scampo

€2,00

Gambero Rosso

€3,00

Tagliatelle di seppia

€40,00 al Kg

SU RICHIESTA (secondo disponibilità e stagionalità)

Seppia cruda

€5,00

Moscardino crudo

€5,00

Riccio di mare

€2,00

I NOSTRI COTTI

Polpo Arrosto alla Catalana con Insalatina di Cous cous

€16,00

Seppia croccante con Crema di Piselli e scaglie di

€15,00

Pecorino

Cannolo di Baccalà mantecato con quenelle di Patata Arrosto

€14,00

Mazzancolle scottate su Gazpacho, morbido di

€16,00

Stracciatella e puntarelle croccanti

Impepata di Cozze con Crostoni di pane

€10,00

“Trattamento di bonifica preventive del pesce crudo con forme alle prescrizione del regolamento (CE) 853/04, al III, sez. VII cap. 3, lett. D, punto 3”

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

I NOSTRI PRIMI

Fusillo con Zucchine, Menta, e Polvere di Tarallo	€16,00
Tubettone con Pomodorino confit, Pescatrice e Vongole	€18,00
Tortello ripieno di Bufala con Scampo, la sua Bisque e Datterino	€20,00
Spaghettone con Polpa di Riccio	€20,00
Risotto, Gambero, Lime e Stracciatella	€20,00 (min. 2 pax)
Gnocchetto sardo ai Frutti di Mare	€18,00
Primo all'Astice	€35,00 (min. 2 pax)
Primo all'Aragosta	€45,00 (min. 4 pax)

I NOSTRI SECONDI

Calamaro arricciato con salsa di mele e curry	€16,00
Polpo, Seppia e Gamberoni alla griglia	€20,00
Tataki di Tonno alla puttanesca	€18,00
Frittura di Calamari e Gamberi	€16,00
Frittura di Moscardini e Calamaretti Spillo	€20,00
Pescato del giorno	€45,00 al Kg
Tipologia di cottura: alla brace, in guazzetto, alla mediterranea e in crosta di sale	
Scampi Imperiali	€75,00 al Kg
Astice (secondo disponibilità e stagionalità)	€70,00 al Kg
Aragosta (secondo disponibilità e stagionalità)	€140,00 al Kg

(...possibilità di richiedere alternative di terra)

MENU' DEGUSTAZIONE

“IL MARE D'AMARE”

ANTIPASTI

Piatto Degustazione di:

Tartare di Ricciola con sale affumicato; Lingotto di Salmone con salsa al Mango, Sashimi di Tonno Rosso con Caviale di Aceto balsamico

Plateau Royal di Molluschi e Crostacei

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

PRIMI

Tortello ripieno di Bufala con Scampo, la sua Bisque e Datterino

Spaghettone alla Polpa di Riccio

SECONDO

Tataki di Tonno alla puttanesca

Sorbetto

Acqua e Caffè

Coperto

€90

MENU' DEGUSTAZIONE

“SGUARDI TURCHESI”

ANTIPASTI

Polpo Arrosto alla Catalana con insalatina di Cous cous

Seppia croccante con crema di piselli e scaglie di pecorino

PRIMI

Tubettone, pomodorino Confit, Pescatrice e Vongole

Fusillo con Zucchine, Menta, Ricotta Marzotina e Polvere di Tarallo

SECONDO

Calamaro aricciato con Salsa di Mele e Curry

Sorbetto

Acqua e Caffè

Coperto

€70