



# I NOSTRI CRUDI



**Piatto Degustazione “Vista Mare”:** 2, 4, 6, 9, 11, 14

**€20,00**

- Sashimi di Tonno Rosso con Salsa Teriyaki
- Salmone Marinato all’Aneto con Salsa dolce-forte, Pera e Senape
- Gambero Rosa con Patata Lime e Zenzero, Alga Wakame
- Carpaccio di Pescato del Giorno con Uova di Salmone e mayo di Ostriche

## SU RICHIESTA...

Il nostro Chef, per soddisfare i vostri desideri, propone gli stessi piatti ordinabili singolarmente o anche con preparazioni differenti da quelle elencate **€18,00**

## FRUTTI DI MARE CRUDI <sup>2, 4,14</sup>

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

<b>Plateau Royal di Molluschi e Crostacei (per 1 persona)</b>	<b>€18,00</b>
<b>Plateau Royal di Molluschi e Crostacei ( per 2 persone)</b>	<b>€36,00</b>
<b>Plateau Royal di Molluschi e Crostacei ( per 3 persone)</b>	<b>€54,00</b>
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

“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 COTTI

“Il nostro Chef, Felice Lasorsa, è sempre alla ricerca di nuovi abbinamenti per stuzzicare i vostri palati, per questo ogni giorno seleziona 4 antipasti da poter degustare insieme serviti in piccoli assaggi”

**€18,00**

**ALLERGENI**

- Ricciola marinata con Datterino Rosso e Fragole con finocchio marino e Peperone 4,5,6
- Tagliatella di Seppia CBT, Purea di Fave fresche e Pepe Nero 4, 11
- Gambero Croccante con Patate aromatizzate al Limone e salsa Agrodolce 🌶️ 2, 11
- Triglia in Carrozza con Verdurine di stagione e Mayo al Capperò 3, 4
- Polpo alla brace, insalatina primavera, Pesto di Basilico e Spinaci 4, 11, 13
- Calamaro alla Griglia con Lattughino e Salsa di acciughe 4, 11, 13
- Merluzzo CBT con Lamelle di Asparagi e Mandorle Affumicate 4, 3, 13
- Tonno Rosso in Carrozza, Pomodoro alla Marinara e Dressing al Basilico 1, 4, 8
- Bocconcino di Spigola con Pistacchio, Pinoli e Panna Acida 3, 4, 13
- Crostone di Polenta con Baccalà mantecato e Pomodorino semi-Dry 4, 7

(...possibilità di richiedere alternative di terra)

“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

## ALLERGENI

- |   |                     |               |
|---|---------------------|---------------|
| • Spaghettone con Vongole, Calamari, Zest di Limone candito e Tarallo sbriciolato                                       | €20,00              | 1, 4, 8, 14   |
| • Tagliolino con Scampo, finocchio e Finocchietto selvatico   | €20,00              | 1, 2, 4, 8    |
| • Riso riserva San Massimo con Clorofilla di Prezzemolo, Cozze, Vongole, Cannolicchi, Stracciatella e Pomodorino Confit | €22,00 min. 2 pax   | 4, 7, 8, 11   |
| • ½ Pacchero con Pescatrice e Vongole   | €18,00              | 1, 4, 8, 14   |
| • Linguine Valdoro, Vongole e Bottarga di Muggine   | €20,00              | 1, 4, 8, 14   |
| • Tubettone rigato, Canocchia, Crema di Melanzana e Critmo (Finocchio Marino)   | €18,00              | 1, 2, 4, 8    |
| • Spaghetto alla Polpa di Riccio  | €20,00              | 1, 4, 8       |
| • Gnocchetto sardo con Mazzancolle, Datterino giallo, Fave Fresche e Pecorino   | €18,00              | 1, 2, 4, 7, 8 |
| • Primo all'Astice  | €35,00 (min. 2 pax) | 1, 2, 4, 8    |
| • Primo all'Aragosta  | €45,00 (min. 2 pax) | 1, 2, 4, 8    |

(...possibilità di richiedere alternative di terra)

# I NOSTRI SECONDI

“La nostra decisione di non scrivere sul menù i piatti con le loro rispettive cotture, è dettata dal nostro voler esaltare il più possibile la materia prima, per questo motivo il nostro personale saprà consigliarvi al meglio il loro abbinamento perfetto a seconda di ciò che il mare ci offre giornalmente”

## ALLERGENI

• Pescato del giorno	€60,00 al Kg	2, 4, 14
• Frittura mista di Paranza (senza spine)	€20,00	1, 2, 4, 14
• Frittura di Calamari e Gamberi	€18,00	1, 2, 4, 14
• Scampi Imperiali	€80,00 al Kg	2, 4, 14
• Mazzancolle	€70,00 al Kg	2, 4, 14
• Astice	€70,00 al Kg	2, 4, 14
• Aragosta	€140,00 al Kg	2, 4, 14

“Il costo delle portate può variare a seconda dei cambiamenti del mercato”

(...possibilità di richiedere alternative di terra)