



I NOSTRI CRUDI

Coperto 5€

Piatto Degustazione "Vista Mare": 2, 4, 6, 9, 11, 14 **€20,00**

- Tonno Rosso con Salsa Teriyaki
- Salmone Marinato agli Agrumi e Gin con Salsa al Mango
- Gambero Rosa con Lime e Zenzero
- Carpaccio di Pescato del Giorno con Uova di Salmone e Salicornia
- Quenelle di Gambero Rosso con Semi di Papavero e Zest di Limone Candito

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 ^{2, 4, 14}

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)	€16,00
Plateau Royal di Molluschi e Crostacei (per 2 persone)	€32,00
Plateau Royal di Molluschi e Crostacei (per 3 persone)	€48,00
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

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 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”

€16,00

I nostri Antipasti possono essere richiesti anche singolarmente

ALLERGENI

- Millefoglie di Patate con Jus di Manzo e Tartufo **€16,00** 3
- Seppia alla griglia con Crema di Rape e Cardoncello **€16,00** 4, 14
- Gambero Croccante con Patate aromatizzate al Limone e salsa Agrodolce  **€16,00** 2
- Coupelle con Acciughe del Mar Cantabrico, Stracciatella affumicata e Pomodorino Confit **€16,00** 1, 7, 4
- Polpo alla brace su Zoccolo di Polenta e Fonduta di Caciocavallo **€16,00** 7, 14
- Baccalà mantecato con Patate gratinate al pane panko, dressing al Pomodorino semi-Dry, Pesto di Basilico e Mandorla Tostata **€16,00** 4, 8, 13

(...possibilità di richiedere alternative di terra)

I NOSTRI PRIMI

ALLERGENI

- | | | |
|--|----------------------------|----------------|
| • Tagliolino al Tartufo Nero | €18,00 | 1, 7 |
| • Spaghettoni con Vongole, Pescatrice e Concassè di Pomodorini | €18,00 | 1, 4, 8, 14 |
| • Riso riserva Carnaroli con Mazzancolle, Lime e Capperi di Pantelleria | €20,00 (min. 2 pax) | 2, 8 |
| • ½ Pacchero con Canocchia, Calamari e Pomodoro infornato | €18,00 | 1, 2, 4, 8, 14 |
| • Raviolo ripieno di Burrata con Bisque di Crostacei e Tartare di Scampi | €18,00 | 1, 2, 3, 4, 8 |
| • Spaghetto alla Polpa di Riccio | €18,00 | 1, 8, 14 |
| • Primo all'Astice | €30,00 (min. 2 pax) | 1, 2, 4, 8 |
| • Primo all'Aragosta | €45,00 (min. 4 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

• Entrecôte con Patate al forno	€18,00	
• Pescato del giorno	€60,00 al Kg	2, 4, 14
• Frittura mista di Pesce (senza spine)	€18,00	1, 2, 4, 14
• Frittura di Calamari e Gamberi	€16,00	1, 2, 4, 14
• Crostacei (Scampi e 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)