

Antipasti - Starters

Calamaretti alla griglia su crema di zucca e polvere di liquirizia

Baby squid grilled with pumpkin cream and licorice powder

22€

Vellutata di ceci al rosmarino, julienne di seppia croccante e il suo nero

Chickpeas soup, rosemary and grilled cuttlefish

22€

Antipasto misto di mare tiepido, molluschi e crostacei

Mixed sea food warm

25€

Quenelle di baccalà fritto con pane panko su pomodoro alla pizzaiola

Fried cod quenelle with panko bread and tomato pizzaiola

26€

Carpaccio di spigola, spuma di bufala, mango, more e fiocchi di sale nero

Sea bass carpaccio, bufala foam, mango, blackberries and black salt flakes

26€

Tartare di tonno, uovo di quaglia e guacamole

Tuna tartare, quail egg and guacamole

28€

MARE NOSTRUM

2 Ostriche, 2 Scampi, 2 Gamberi rossi, ½ tartare

2 Oysters, 2 langoustines, 2 prawns, ½ Tartare

35€

Ostriche Fine de Claire n° 3 Oysters Fine de Claire n° 3

4€

Coperto 4€

Primi - First Dishes

Trofie al pesto

Trofie with pesto sauce

16€

Gnocchetti di patate viola con gamberi, bisque di crostacei e bottarga

Gnocchi with shrimps, bisque and bottarga

22€

Tagliolini neri agli scampi, asparagi di mare e julienne di seppie

Black noodles with langoustine, sea asparagus and cuttlefish

22€

Ravioli di pesce bianco al ragù di triglia

Fish ravioli with red mullet sauce

22€

Chitarra, riduzione di cozze e vongole, gambero rosso e calamari

Spaghetti with mussels and clams sauce, prawns and baby squid

24€

Linguine all'astice

Linguine with lobster

28€

Risotto all'aragosta

Rice with Royal lobster

35€

*Alcuni piatti in menù secondo stagione potrebbero essere preparati con prodotti surgelati di primissima qualità oppure abbattuti secondo normativa igienico sanitaria HACCP. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera II, punto 3

Secondi - Main dishes

Frittura di calamari, gamberi e acciughe con julienne di verdure croccanti

Squids, shrimps and anchovies fried with crispy vegetable julienne

24€

Fragolini in guazzetto con gocce di salsa al basilico

Stewed octopus with basil sauce

25€

Filetto di orata con chips, pomodorini, pinoli e olive taggiasche

Sea bream fillet with chips, cherry tomatoes, pine nuts and olives

26€

Filetto di spigola in salsa all'arancia con verdure grigliate

Filet of sea bass with orange sauce and vegetables grilled

26€

Trancio di ricciola su gazpacho e perle di olio EVO all'aneto

Amberjack fillet on gazpacho and pearls of dill EVO oil

30€

Grigliata mista di pesce e crostacei

Mixed grilled fish

30€

VASSOIO IMPERIALE DI CROSTACEI

½ astice, ½ aragosta, 3 gamberi rossi Mazzara, 3 scampi Sicilia

½ lobster, ½ royal lobster, 3 shrimps, 3 langoustines

70€

NOTA: non possiamo garantire ogni giorno la presenza del pesce segnalato sul menù in quanto essendo gli acquisti giornalieri la reperibilità dipende dal mercato

Dolci - Dessert

Panera, Frutti rossi e Mango

Panera, Red fruits and Mango

10€

Cassatina siciliana

Cassatina siciliana

10€

Soufflè al cioccolato dal cuore morbido

Chocolate soufflè

10€

Panna cotta al basilico, frutti di bosco e perle agli agrumi

Panna cotta with basil and forrest fruits

10€

Sablè con crema al mascarpone

Sablè with mascarpone cream

10€

Semifreddo al caffè con meringhe, nocciole e caramello salato

Coffee semifreddo with meringue, minced hazelnuts and salted caramel

10€

Sfera al cocco, polvere di lime e salsa al frutto della passione

Coconut ball, lime and passion fruit sauce

10€

Bavarese al fondente con coulis di arance amare di Sicilia

Dark chocolate bavarois with Sicily bitter orange coulis

10€

No lattosio no glutine Lactose free

Vini da dessert al calice 6€ :

Zibibbo

Moscato di Pantelleria

Passito di Vermentino

Acqua 4€

Caffè 3€

Bibite 4€

Birra 6€

Digestivi 6€

Distillati 10€

Whisky 10€

Rum 10€

