

# Antipasti - Starter

Vellutata di zucca, gambero viola e julienne di calamaro croccante

Pumpkin cream soup, purple shrimp and fried baby squid

24

(1) (9) (14)

Antipasto misto di mare tiepido, molluschi e crostacei

Mixed sea food warm

25

(1) (2) (4) (14)

Quenelle di baccalà fritto con pane panko su pomodoro alla pizzaiola

Fried cod with panko bread and tomato pizzaiola

26

(1) (4)

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

(1) (4) (7)

Capesante alla griglia, crudo di gambero di Santa e la sua bisque

Grilled scallops with raw red prawns

28

(1) (2) (3) (4) (9)

Tartare di ricciola, crema di ricotta, passion fruit e coulis all'arancia

Amberjack tartare, ricotta cream, passion fruit and orange coulis

30

(1) (4) (7) (8) (11)

## MARE NOSTRUM

1 ostrica, 1 scampo e 1 gambero rosso di Mazara, tartare di tonno e carpaccio di spigola

1 Oyster, 1 langoustine and 1 prawns of Sicily, tuna tartare and sea bass carpaccio

37

(1) (2) (4) (14)

6 Ostriche Fine de Claire n°3:

24

Gamberi rossi/viola Santa Margherita

10 cad.

Scampi e Gamberi rossi Mazara

10 cad.

(14)

Tartare di manzo su fonduta di San Stè della Val d'Aveto e tartufo sott'olio

Beef fillet tartare with San Stè fondue and truffle in oil

30

(1) (7) (10)

# Primi – First Dishes

Trofie al pesto

Trofie with pesto sauce

18

(1) (7) (8)

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

Gnocchi with shrimps, bisque and bottarga

24

(1) (2) (3) (4) (7) (8)

Ravioli di pesce bianco al ragù di triglia

Fish ravioli with red mullet sauce

24

(1) (3) (4) (7) (9)

Spaghetti alla chitarra, Camembert, crudo di ricciola e fumetto allo zafferano

Spaghetti with Camembert, raw amberjack, and saffron wafer

26

(1) (2) (9) (14)

Riso Carnaroli, scampi, zucca, chantilly di burrata e polvere di crostacei

Rice Carnaroli, langoustines, pumpkin and burrata chantilly

28

(1) (2) (7) (9)

Linguine all'astice

Linguine with lobster

30

(1) (2) (9) (12)

**Tortelli di barbabietola, riduzione di coda alla vaccinara, zabaione salato e briciole di bacon croccante**

Beetroot ravioli, oxtail sauce, salted zabaione and crispy bacon crumbs

25

(1) (3) (7) (8) (9)

\*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

(1) (2) (4) (14)

Fragolini in guazzetto con gocce di salsa al basilico

Stewed octopus with basil sauce

27

(1) (9) (12) (14)

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

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

28

(4) (8) (12)

Trancio di dentice su fondo bruno di pesce ed emulsione al Franciacorta

Snapper fillet on a brown fish base and Franciacorta emulsion

30

(1) (4) (7) (9)

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

Amberjack fillet on gazpacho and olives oil pearls with dill

30

(1) (4) (9)

### VASSOIO IMPERIALE DI CROSTACEI

1/2 astice, 1/2 aragosta, 2 scampi e 2 gamberi rossi di Mazara

1/2 lobster, 1/2 royal lobster. 2 langoustines and 2 shrimps of Mazara

80

(2)

Filetto di manzo, riduzione al Rossese di Dolceacqua con millefoglie di patate

Beef fillet, red wine reduction with baked potatoes

30

(1) (3) (9)

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

TUTTI I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO

# Dolci - Dessert

MELA (Zabaione, frutti rossi e crumble al caffè)  
APPLE (Zabaione, red fruits and coffee crumble)

10

(1) (3) (7)

Cassatina siciliana

Cassatina siciliana

10

(1) (7) (8)

Soufflè al cioccolato dal cuore morbido

Chocolate soufflè

10

(1) (3) (7)

Bianco mangiare con coulis di lamponi

Panna cotta with raspberry sauce

10

(1) (7)

Sablè con crema al mascarpone e frutti di bosco

Sablè with mascarpone cream

10

(1) (3) (7)

Semifreddo al caffè, granella di nocciole e caramello salato

Coffee semifreddo with meringue, minced hazelnuts and salted caramel

10

(3) (7) (8)

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

Coconut ball, lime and passion fruit sauce

10

(1) (7) (8)

Bavarese al fondente con coulis di arance amare di Sicilia

Dark chocolate bavarois with Sicily bitter orange coulis

10

**No lattosio no glutine lactose and gluten free**

(3) (6)

Vini da dessert al calice 8€ :

Zibibbo

Moscato di Pantelleria

Passito di Pigato

Acqua 4€

Caffè 3€

Bibite 4€

Birra 6€

Digestivi 6€

Distillati 10€

Whisky 10€

Rum 10€