

Antipasti

Crocchette di Gamberi
17

€

Carpaccio di Branzino scottato con Fagiolini
€ 22

Fiori di Zucca fritti con Mozzarella e Acciughe
€ 19

Gamberi al vapore con Panzanella
€ 19

Ostriche Gillaudeau
cadauno € 5

Tartare di Tonno con Pomodorini e Basilico
€18

Tartare di Orata con Sedano e Capperi
19

€

Crudo con: Tartare di Orata e Tonno; Scampi, Gambero Rosso e Ostrica
€ 35

Acciughe sott'olio San Filippo, Pane tostato e Burro
23

€

Primi Piatti

Spaghetti ai Frutti di mare

€ 19

Testaroli con Pesto fresco e Calamari

€ 19

Tagliatelle con Gamberi Rossi e Cipolla di Tropea

€ 25

Linguine all'Aragosta

€ 32

**Per chi necessita il menù contenente gli allergeni può richiederlo al personale di sala. In assenza di prodotto fresco sarà somministrato prodotto surgelato o congelato all'origine. Si ritiene di dover segnalare, vista la tipologia di attività e la struttura del locale la possibile presenza di allergeni.*

Secondi piatti

<i>Tagliata di Tonno scottato con Funghi Porcini</i>	€ 20
<i>Fritto di Calamari, Gamberi e Verdure</i>	€ 20
<i>Insalata di Mare caldo</i>	€ 25
<i>Trancio di Branzino al forno con Patate Pomodori e Olive</i>	€ 25
<i>Catalana di Crostacei</i>	€ 120 al kg
<i>Pescato del giorno al sale con Verdure e Maionese min. per 2 persone</i>	€ 80 al kg

Menù degustazione

(minimo per due)70€ a persona

Tartare di tonno e orata

Carpaccio di branzino scottato con fagiolini

Gamberi al vapore con panzanella

Fiori di zucca fritti con mozzarella e acciuga

Spaghetti ai frutti di mare

Scampi al forno

Dolce a scelta

*Calice di Vino Bianco o Rosso /Glass of White or Red wine 6.00€;
Calice di Spumante Metodo Classico/Glass of Spumante 8.00€
Calice di Champagne Ruinart /Glass of Champagne Ruinart 15.00€
Bottiglia di Acqua/ Bottle of Water 3.00; Caffè/Coffee 2.00€
Coperto 3.00€/Covered 3.00€*