

# I Crudi Di Pesce

## 38€ Plateau royal di mare

La storica degustazione servita in abbinamento con salse sulla nostra alzata di ghiaccio (10 elementi)

**Carpacci:** tonno, salmone, branzino, ricciola, ombrina, capasanta\*, seppia

**Crostacei:** 1 gambero rosso\*, 1 scampo\*

1 ostrica

ALLERGENI: 1 - 2 - 4 - 6 - 12 - 14

## 24€ Tris di Carpaccio o Tartar

Tonno, ricciola, salmone, gel limone, composta di mirtillo e frutta di stagione

ALLERGENI: 4 - 12

## Ostriche special

cad. Secondo mercato

8/10€ Perla Rosa Delta del Po' / Regal Oro / Gillardeau / Utah beach

ALLERGENI: 14

## Crudo di Scampi

6€ cad. Scampi

15€ cad. Scampone di Mazara del Vallo

ALLERGENI: 2

## Crudo di Gamberi rossi

6€ cad. Gamberi rossi

20€ Gamberone di Mazara del Vallo

in tartar o carpaccio

ALLERGENI: 2



Le mezze porzioni sono soggette a maggiorazione di prezzo

Coperto 4€

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a guscio  
9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci, ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

---

\*Prodotti per uso da crudo/Prodotto surgelato o di difficile reperibilità da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -18°, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004

Tutti i prodotti di materia prima non acquistati surgelati, sono acquistati da noi freschi sottoposti a trattamento di bonifica preventiva da parte nostra, tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg.Ce853/2004 allegato III, sez.VII, capitolo 3, D punto.

---

# Antipasti

- 16€ **Baccalà\* mantecato**  
Polenta grigliata, vichyssoise,  
erba cipollina  
ALLERGENI: 4 - 7 - 9
- 16€ **Seppia, marinata all'arancia**  
Crema di carota mantecata al burro acido  
ALLERGENI: 4 - 7 - 12
- 18€ **Insalata di piovra\***  
Con carciofi capperi e olive  
ALLERGENI: 12 - 14
- 20€ **Gioco di mare**  
Trittico di mare in tre cotture differenti  
ALLERGENI: 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 12 - 14
- 15€ **Fiori di zucca in tempura**  
Ripieni di ricotta di pecora  
ALLERGENI: 1 - 7
- 15€ **Mondeghili 15.0**  
Le tradizionali polpette di carne fritte  
alla milanese con 15 ingredienti diversi  
ALLERGENI: 1 - 3 - 7 - 9 - 12
- 16€ **Bresaola, rucola e grana**  
ALLERGENI: 7 - 12

# Primi Piatti

- 20€ **Risotto**  
Scampi\*, mandorle tostate  
e crema di asparagi  
ALLERGENI: 2 - 8 - 9 - 12
- 25€ **Linguine**  
Astice, pomodorino fresco e basilico  
ALLERGENI: 1 - 2 - 9 - 12
- 18€ **Tagliatelle**  
Mantecate allo zafferano,  
crudo di gambero\* e chips di zucchine  
ALLERGENI: 1 - 2 - 9
- 18€ **Fregola**  
Mantecata con riduzione di crostacei,  
gamberi\*, scampi\*, vongole e cozze  
ALLERGENI: 1 - 2 - 9 - 12 - 14
- 18€ **Elica**  
Pescato del giorno, estratto di peperone  
leggermente piccante  
ALLERGENI: 1 - 4 - 9 - 12
- 16€ **Gnocchi**  
Gnocchi di patate e spinaci con  
panna, pomodoro e pesto di basilico  
ALLERGENI: 1 - 3 - 7 - 8

# Secondi Piatti

- 25€ **La Frittura**  
Scampi\*, gamberi\*, calamari\* e verdure  
ALLERGENI: 1 - 2 - 7 - 14
- 24€ **Tonno in Tataki**  
Panura di pistacchi e pak choi ripassata  
ALLERGENI: 1 - 4 - 8 - 9
- 22€ **Ombrina**  
Melanzana acidula alla griglia  
e salsa alla pizzaiola  
ALLERGENI: 4 - 6 - 11
- Astice e gamberi alla catalana**  
Astice e gamberi\*, pomodorini, sedano,  
misticanza, cipolla rossa
- 30€ **Mezzo astice**
- 55€ **Astice intero**  
ALLERGENI: 2 - 9 - 12
- Grigliata**  
24€ Gamberi\* e scampi\*  
38€ Grigliata mista  
Pescato del giorno, gamberi\*, scampi\*,  
calamari\* e capasanta\*  
ALLERGENI: 2 - 4 - 14
- 22€ **Branzino**  
In tagliata con carciofi saltati  
ALLERGENI: 4
- da 5€/Etto **Pescato del giorno**  
Intero, cottura a scelta  
tra sale o alla griglia  
ALLERGENI: 3 - 4 - 12
- 24€ **Filetto di Manzo**  
Riduzione di aceto balsamico,  
zucchina alla griglia  
ALLERGENI: 12

# Menù Degustazione

## MENÙ DEL FRITTO € 50,00\*\*

### Gioco di mare

Trittico di mare in tre cotture differenti  
ALLERGENI: 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 12 - 14

### Elica

Pescato del giorno, estratto di peperone  
leggermente piccante  
ALLERGENI: 1 - 4 - 9 - 12

### La Frittura (da condividere)

Scampi\*, gamberi\*, calamari\* e verdure  
ALLERGENI: 1 - 2 - 7 - 14

### Tartelletta di pastafrolla Farcita

con ricotta di pecora, gocce di cioccolato e pistacchi  
ALLERGENI: 1 - 3 - 6 - 7 - 8

## MENÙ LA GUARDIA € 60,00\*\*

### Alici marinate

Pepe rosa e limone candito  
ALLERGENI: 4 - 12

### Spaghettoni alle Nerano

Crudo di ricciola  
ALLERGENI: 1 - 4 - 12

### Rombo alla milanese

ALLERGENI: 1 - 3 - 4

### Cheesecake ai frutti di bosco

ALLERGENI: 1 - 3 - 7 - 12

\*\*| menù degustazione sono da intendersi per l'intero tavolo - Esclusi vini e bevande