

I Crudi di Pesce

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

38€ • ALLERGENI 1 - 2 - 4 - 6 - 12 - 14

TRIS DI CARPACCIO O TARTAR

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

24€ • ALLERGENI 4 - 12

TARTAR O CARPACCIO DI BERICE

Il Berice è un pesce di mare tropicale rinomato per l'eccellenza delle sue carni

24€ • ALLERGENI 4 - 12

OSTRICHE SPECIAL

Kys Marine - Francia **5€**

Gillardeau - Francia **7€**

Utah Beach - Francia **7€**

Perla Rosa - Italia **10€**

Regal Oro - Francia **10€**

ALLERGENI: 14

CRUDO DI SCAMPI DI SICILIA

6€ cad. • ALLERGENI 2

CRUDO DI GAMBERI ROSSI DI SICILIA

6€ cad. • ALLERGENI 2



*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.

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*

Antipasti

ALICI MARINATE

Limone candito e pepe rosa

12€ • ALLERGENI 4 - 12

CALAMARO M'BUTTUNATO

Zucca ed amaretto,
riduzione in agrodolce

15€ • ALLERGENI 1 - 4 - 7 - 12

POLPO SCOTTATO

Con patate saltate
al burro noisette, nocciola

18€ • ALLERGENI 4 - 5 - 7 - 8

GIOCO DI MARE

Trittico di mare in tre cotture differenti

20€ • ALLERGENI 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 12 - 14

SOUTÈ DI COZZE IN ROSSO

15€ • ALLERGENI 9 - 12 - 14

SPAGHETTO DI SOIA

Mazzancolle e salsa di soia

15€ • ALLERGENI 2 - 6

CARCIOFO FRITTO

Maionese d'acciuga

15€ • ALLERGENI 1 - 3 - 4 - 10

MONDEGHILI 15.0

Le tradizionali polpette di carne
fritte alla milanese con 15
ingredienti diversi

15€ • ALLERGENI 1 - 3 - 7 - 9 - 12

UOVO OCCHIO DI BUE

Mix di funghi alla griglia

18€ • ALLERGENI 3 - 7

TARTARE DI MANZO

Uovo, senape, erba cipollina e scalogno

18€ • ALLERGENI 3 - 10

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA

Ripieni di ricotta di pecora

15€ • ALLERGENI 1 - 7

Primi Piatti

RISOTTO

Capasanta con la sua maionese
mantacata con zucchine
romanesche

20€ • ALLERGENI 4 - 7 - 9 - 12

LINGUINE

Astice, pomodorino fresco
e basilico

25€ • ALLERGENI 1 - 2 - 9 - 12

TORTELLINI DI MARE

Tortelli di mare, burro e salvia

16€ • ALLERGENI 1 - 2 - 9

FREGOLA

Carpaccio di scampi
e la sua bisque

18€ • ALLERGENI 1 - 2 - 9 - 12

SPAGHETTONE

Crema di fagioli borlotti e cozze

16€ • ALLERGENI 1 - 9 - 14

BIGOLO DI PASTA FRESCA

Alle vongole

18€ • ALLERGENI 1 - 9 - 14

RISOTTO

Porcini, burro e Parmigiano

20€ • ALLERGENI 7 - 9 - 12

TAGLIATELLE

Mantecate allo zafferano,
crudo di gambero* e chips
di zucchine

18€ • ALLERGENI 1 - 2 - 9



Secondi Piatti

LA FRITTURA SPECIAL

Scampi, gamberi, calamari,
paranza di mare e verdure

25€ • ALLERGENI 1 - 2 - 7 - 14

TONNO IN TATAKI

Broccoli e salsa agrodolce

24€ • ALLERGENI 4 - 9 - 12

OMBRINA

Con patate gratinate

22€ • ALLERGENI 4 - 7

TRANCIO DI SALMONE

Con noci e salsa bianca

22€ • ALLERGENI 4 - 7 - 8

PESCATO DEL GIORNO

Trancio di pesce alla griglia o in umido
con patate, pomodorini e olive.

da 18 a 28€ • ALLERGENI 4 - 8 - 9 - 12

BRANZINO

In tagliata con carciofi saltati

22€ • ALLERGENI 4

ASTICE E GAMBERI ALLA CATALANA

Astice e gamberi*, pomodorini, sedano,
misticanza, cipolla rossa

30€ MEZZO ASTICE • ALLERGENI 2 - 9 - 12

55€ ASTICE INTERO • ALLERGENI 2 - 9 - 12

GRIGLIATA

24€ GAMBERI* E SCAMPI* • ALLERGENI 2 - 4 - 14

38€ GRIGLIATA MISTA • ALLERGENI 2 - 4 - 14

Pescato del giorno, gamberi*, scampi*,
calamari* e capasanta*

COTOLETTA ALLA MILANESE

Pomodorini e rucola

20€ • ALLERGENI 1 - 3 - 7

TAGLIATA DI COSTATA DI MANZO

Con spinaci al burro

24€ • ALLERGENI 7

FILETTO DI MANZO

Riduzione d'aceto balsamico
e verdure miste saltate

24€ • ALLERGENI 12

Menù Degustazione

"DEL FRITTO" € 50**

Gioco di mare

ALLERGENI 1 • 3 • 4 • 6 • 7 • 9 • 12 • 14

Spaghettoni crema di fagioli e cozze

ALLERGENI 1 • 9 • 14

Frittura special

ALLERGENI 1 • 2 • 7 • 14

Dessert a scelta

"ASTICE... ASTICE... ASTICE" € 60**

Chela di astice in tempura con salsa
boure blanche

ALLERGENI 1 • 2 • 7 • 12

Paccheri all'astice, pomodorino
fresco e basilico

ALLERGENI 1 • 2 • 9 • 12

Filetto d'astice con funghi alla griglia

ALLERGENI 2 • 7 • 9 • 12

Dessert al piatto: Mousse di ricotta,
coulis di cachi e cialda di biscotto
croccante

ALLERGENI 1 • 3

***I menù degustazione sono da intendersi per
l'intero tavolo. Esclusi vini e bevande*