

# 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 sue delle 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

## IL BACCALÀ INCONTRA L'AVOCADO

Baccalà in olio cottura con carpaccio e crema di avocado

**15€** • ALLERGENI 1 - 4

## CALAMARI IN VERDE

Calamari gratinati su crema di broccoli

**16€** • ALLERGENI 1 - 4 - 7 - 12

## POLPO SCOTTATO

Con patate saltate al burro noisette e nocciole

**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

## 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, pomodoro 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

Con molluschi e crostacei

**18€** • ALLERGENI 2 - 7 - 12 - 14

## 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

In crosta di patate

**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, olive e pinoli.

**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 rolo di patate grigliato

**26€** • ALLERGENI 12 - 7

# 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 a scelta

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