

# Anti- pasti

## 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 fine de Claire

ALLERGENI: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 13

## 24€ Degustazione sette carpacci\*

Tonno, salmone, branzino, ricciola, ombrina, capasanta seppia con salse in abbinamento servite sul nostro piatto

ALLERGENI: 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 5 - 13

## cad. 6/8€ Ostriche secondo mercato

Perla Rosa Delta del Po' / Regal Oro  
Gillardeau Bouzigues / Fine de Claire  
Peter Pan

ALLERGENI: 12

## cad. 5€ Crudo di Scampi\* e gamberi\*

ALLERGENI: 2

## Ricci di mare

Prezzo secondo mercato (minimo 5€ cad.)

## ANTIPASTI COTTI DI PESCE, CARNE E VEGETARIANI

### 16€ Baccalà in olio cottura

con zucchine alla Scapece

ALLERGENI: 1 - 4 - 5 - 8 - 11

### 16€ Calamaro sfrangiato

Crema di pane, aglio olio e peperoncino

ALLERGENI: 1 - 14

### 15€ Fiori di zucca in tempura

ripieni di ricotta di pecora

ALLERGENI: 1 - 5 - 7 - 8

### 15€ Mondeghili 15.0

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

ALLERGENI: 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9

### 18€ Tartare di manzo

alla senape con Crema di parmigiano, e tartufo nero

ALLERGENI: 7 - 10

Le mezze porzioni sono soggette a maggiorazione di prezzo

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

# Menù- degustazione

## MENÙ DINE-SHARING

Escluso sabato sera e domenica a pranzo  
Un percorso di piccoli antipasti  
misti da condividere. Dalla carne al pesce,  
dal fritto al crudo

**Primo piatto a scelta dalla carta**

**Dessert a scelta dalla carta**

€ 45,00\*\* a persona menù completo  
€ 25,00\*\* soluzione pausa pranzo (solo antipasti)

## MENÙ DEL FRITTO

### Gioco di mare

La nostra selezione di 3 antipasti misti  
dalla cucina

**Primo piatto a scelta dalla carta**

### La Frittura

Scampi, gamberi, calamari e verdure  
(da condividere)

**Dessert a scelta dalla carta**

€ 50,00\*\*

## MENÙ DEL CRUDO

### Degustazione sette carpacci\*

Tonno, salmone, branzino, ricciola, ombrina,  
capasanta seppia con salse in abbinamento  
servite sul nostro piatto

ALLERGENI: 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 5 - 13

**Primo piatto a scelta dalla carta**

### Tagliata di tonno

Gelatina di soia, pomodori cuore di bue  
olive e fiori del capperio

ALLERGENI: 1 - 2 - 5 - 7 - 11 - 14

**Dessert a scelta dalla carta**

€ 60,00\*\*

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

---

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e 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

# Primi —piatti

- 20€ **Risotto**  
Con crema di piselli, capesante  
alla fiamma e olio al timo  
ALLERGENI: 7 - 9 - 14
- 22€ **Linguine**  
Aglio, olio, peperoncino e riccio  
ALLERGENI: 1 - 14
- 22€ **Ravioli**  
Di burrata con crudo di gambero rosso  
e la sua riduzione  
ALLERGENI: 1 - 2 - 3 - 7 - 9 - 12

- 18€ **Fregola**  
Mantecata con riduzione di crostacei,  
battuta di scampi e bottarga  
ALLERGENI: 1 - 2 - 4 - 9
- 16€ **Gnocchi**  
Una ricetta che nel tempo è diventata  
DOP Gnocchi di patate e spinaci con  
panna, pomodoro e pesto  
ALLERGENI: 1 - 3 - 7 - 9

# Secondi —piatti

- 25€ **La frittura\***  
Scampi, gamberi, calamari e verdure  
ALLERGENI: 5 - 1 - 8 - 2 - 14 - 11 - 4 - 7
- 24€ **Tagliata di tonno**  
Gelatina di soia, pomodori cuore di bue  
olive e fiori del capperò  
ALLERGENI: 1 - 2 - 5 - 7 - 11 - 14
- 24€ **Branzino**  
In crosta di olive e salsa mediterranea  
ALLERGENI: 4 - 6 - 11
- 24€ **Lingotto di rombo in alga nori**  
Con senape e coste saltate  
ALLERGENI: 4 - 7 - 10
- 24€ **Crostacei alla catalana**  
Scampi, gamberi argentini, gamberi rossi  
al vapore con insalata di misticanza,  
sedano, pomodorini  
ALLERGENI: 2 - 10
- 24€ **Filetto di Manzo**  
tagliata al rosmarino con patate saltate

Le mezze porzioni sono soggette a maggiorazione di prezzo

---

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