

# I nostri crudi

## Degustazione di crostacei e carpacci:

Scampo, gambero rosso, gambero viola, carpaccio di branzino,  
carpaccio di tonno, carpaccio di capasanta

antipasto €26,00

secondo €39,00

## Degustazione di crostacei e tartar:

Scampo, gambero rosso, gambero viola, tartar di gamberi,  
tartar di tonno, tartar di branzino

antipasto €26,00

secondo €39,00

## A voi la scelta:

Capasanta al Mojito € 5,00

Scampo adriatico € 3,50

Gambero rosso Marzara del Vallo € 3,50

Gambero viola Lampedusa € 3,50

Carpaccio di branzino €13,00

Carpaccio di tonno €15,00

Carpaccio di capasanta €15,00

Tartar di gamberi Sicilia €15,00

# **Antipasti**

## **di mare**

Cefalo dell'Adriatico in carpione

con pinoli ed uvetta

€13,00

Polipo scottato su coulis di pomodorini gialli e polvere di olive

€14,00

Julienne di seppie con pomodori secchi e bacche di goji

€13,00

Tris degli antipasti di mare

€18,00

Code di gambero dorate con panko

e maionese allo zenzero

€14,00

# Antipasti


## di terra ed i vegetariani

Flan alle carote viola con guancialetto croccante e piselli

€13,00

Crudo di Sauris leggermente affumicato con legno di faggio con  
giardiniera artigianale di verdure


€15,00

 Cestino croccante con bufala e pomodorini confit

€12,00

Tris degli antipasti di terra

€16,00

 Parmigiana di melanzane

€12,00

Carpaccio di manzo Black Angus marinato  
con erbe dell'orto e caviale di aceto balsamico

€13,00

# Primi piatti

## il mare

Tagliolini all'astice

€19,00

Spaghetti alle vongole veraci

€15,00

Triangoli allo spada con cozze in guazzetto

€13,00

Spaghetti alla chitarra con carbonara di mare

€14,00

Spaghetti con bisque di gamberi e la loro tartar


€15,00

Trenette con pesto di pistacchi, tonno pinna gialla e  
pomodorini confit

€14,00

# Primi piatti

## la carne ed i vegetariani

 Orecchiette allo zafferano con piselli  
e Grana croccante

€12,00

Quadrotti ripieni di burrata con coulis  
di pomodorini gialli e guancialetto croccante

€13,00

 Spaghetti alla chitarra "Cacio & Pepe"

€10,00

Tagliolini con ragù di polpa di Patanegra e fave

€13,00

Zuppa del giorno

€8,00

 Fettuccine artigianali con porcini

€14,00

# **Secondi piatti**

## **il pesce ed i crostacei**

Pescato del giorno

*(prezzo secondo il mercato)*

Gran selezione di pesce alla griglia:

gamberoni, scampo reale, branzino, tonno e capasanta

€26,00

Catalana di crostacei

€35,00

Ombrina boccadoro in trasparenza con scarola liquida,

patate viola, pomodorini e olive

€15,00

Zuppa di pesce

€15,00

Branzino/orata alla griglia o al forno

€14,00

Fritto di paranza

€15,00

# Secondi piatti

## le carni

Tartar di manzo

(specialità della casa dal 1973)

€19,00

Filetto di manzo con foie gras

€27,00

Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata

€15,00

Tagliata di Black Angus con pomodorini confit e bufala

€16,00

Petto di faraona farcito con porcini

€16,00

Pluma di Patanegra con pesto di rucola

€15,00

Quaglia in due cotture

€16,00

## I formaggi

La selezione di formaggi come secondo con mostarde artigianali	€ 13,00
La selezione di formaggi come dessert con mostarde artigianali	€ 8,00

## I carrelli delle verdure

Contorno dal carrello cotto o crudo	€ 4,00
Piatto delle verdure cotte dal carrello	€ 8,00
Insalatona dal carrello	€ 6,20

## Il carrello dei dessert

Dessert al carrello	da € 6,00
Coperto (servizio e tasse inclusi)	€ 2,10

### Piatto vegetariano

\* Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

\* **Allergeni:** Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.