

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

Baccalà mantecato con cipolla caramellata

€ 14,00

Code di gambero al panko con maionese alla soia

€ 15,00

Julienne di seppie con asparagi verdi

€ 13,00

Tris degli antipasti di mare

€ 18,00

Noci di capasanta con frutta secca, crema di fave e vaniglia


€ 15,00

King crab con burro alle erbe e maionese al lime

€25.00

Antipasti

di terra ed i vegetariani

 Fon al cavolo cappuccio viola con tuorlo liquido

€ 13,00

Carpaccio di manzo marinato con perle di aceto balsamico
e asparagi verdi

€ 15,00

Muffin salato con porri e speck su vellutata di piselli

€ 14,00

Tris degli antipasti di terra

€ 16,00

Crudo di Parma 24 mesi con giardiniera di verdure artigianale

€ 15,00

Petto d'anatra marinato con scaglie di Monte Veronese

€14.00

Primi piatti

il mare

Tagliolini all'astice

€ 20,00

Spaghetti alle vongole veraci

€ 15,00

Mezzelune ripiene al branzino con crema di fave e vaniglia

€ 14,00

Spaghetti alla chitarra con carbonara di mare

€ 14,00

Risotto con capesante, pomodori secchi e liquerizia

(Minimo 2 persone)


€ 15.00

Capello d'angelo con granchio e latte di cocco


€ 14.00

Primi piatti

la carne ed i vegetariani

 Orecchiette con piselli, stracciatella di bufala
e zafferano croccante

€ 11,00

 Spaghetti all'Amarone della Valpolicella
con frutta secca

€ 12,00

Tortelli ripieni di faraona al burro, rosmarino e il suo fondo

€ 13,00

Zuppa del giorno

€ 8,00

Bigoli con anatra in confit e mirtilli

€ 12,00

Risotto con asparagi verdi e tuorlo marinato

(Minimo 2 persone)

€ 14.00

Secondi piatti

il pesce ed i crostacei

Catalana di crostacei:

astice, aragostella, 2 scampi, 3 gamberoni

€ 30,00

Gran selezione di pesce alla griglia:

gamberoni, scampo reale, branzino, tonno e capasanta

€ 26,00

Tataki di tonno e maionese al lime

€ 18,00

Rollè di coda di rospo farcita con gamberoni e verza moretta

€ 16,00

Branzino 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 al Barolo con cipolla caramellata

€ 24,00

Tagliata di Black Angus con bruscandoli e burrata

€ 16,00

Costolette d'agnello dorate con dressing allo yogurt ed erbette

€ 18,00

Suprema di faraona farcita con asparagi verdi

€ 15,00

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.