



MENÙ ALLA CARTA

Antipasti Cotti di Mare

6 portate

22€

Selezione di antipasti di mare cotti a cura del nostro Chef in un viaggio di sapori ed esperienze in una fusione tra tradizioni e contemporaneità

La nostra Boutique di Crudi

Scampo – al pz

5€

Gambero Rosso – al pz

5€

Sashimi di Tonno su Panzanella

14€

Carpaccio di Orata, Anguria marinata, Crema di Burrata, Olio al Prezzemolo

12€

Tartare di Dentice, Olio al Chorizo, Mayo all'aglio nero

13€

Crispy rice, Battuto di Tonno, Mayo Yuzu, Erba Cipollina

12€

Gran Crudo

50€

Selezione di Mare

22€

Sfizioosità

Calamaretti fritti, Lime e Salsa agrodolce

18€

Cannolo salato con Baccala mantecato e ketchup home made (2pz)

12€

Gamberi fritti con mayo, Curcuma e Salsa agrodolce (4pz)

14€

Primi

Ravioli di Cernia, fonduta di parmigiano e pistacchio

22€

Scialatielli Ricciola, lime e bottarga

21€

Gnocchetto, Bisque, Gambero Rosso e Fiore di zucca

23€

Tonnarello, Ragù di Salsiccia, Pesto di friggiteli

21€

Secondi

Polpo, Mayo e patate

25€

Filetto di Pescato del giorno, Parmentier allo Zafferano, Cardoncelli e Fondo di Funghi

23€

Frittura di Calamari e Gamberi

22€

Tataki di Tonno, Brunoise summer, Gazpacho di Rapa e Lampone

22€

Contorni

Cicoria ripassata

6€

Patate al forno

6€

Insalata verde

6€



Desserts

- Cannolo siciliano scomposto
- Semifreddo al caffè con cuore alla vaniglia
- Cheesecake alla fragola / cioccolato / caramello
- Tortino al cuore caldo
- La Frutta di Nerone

8€
8€
8€
8€
10€

IT:

(*) piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

(**) Alcuni prodotti freschi e di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

EN:

(*) dishes prepared with ingredients frozen or deep frozen from the source.

(**) some fresh and animal products as for fishes and seafoods raw served, have been gone to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as in description of HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

IT: Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, richiedi informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

EN: Dear guest, if you have any allergy and/or food intolerance, please feel free to ask information about our food and drinks.



1.GLUTINE
1.GLUTEN



4.PESCE
4.FISH



7.LATTE
7.MILK



10.SENAPE
10.MUSTARD



13.LUPINI
13.LUPINE



2.CROSTACEI
2.CRUSTACEANS



5.ARACHIDI
5.PEANUTS



8.FRUTTA A GUSCIO
8.FRUIT IN SHELL



11.SEMI DI SESAMO
11.SESAME SEEDS



14.MOLLUSCHI
14.MOLLUSCS



3.UOVA
3.EGGS



6.SOIA
6.SOY



9.SEDANO
9.CELERY



12.SOLFITI
12.SULFITES