

A tutto crudo

Gran Vassoio di Crudità € 36,00

Pesci, Molluschi, Crostacei e Acqua di Mare
(pesce, molluschi, crostacei, glutine)

Plateau Royal di Crudità € 70,00

Pesci, Molluschi, Crostacei e Acqua di Mare
(pesce, ostriche, crostacei, frutta a guscio)

Plateau Imperiale di Crudità e Caviale € 150,00

Pesci, Molluschi, Crostacei e Caviale 10g
(pesce, ostriche, crostacei, frutta a guscio) (consigliato per 4persone)

Tartare di Tonno Rosso € 22,00

Bagna Cauda e Crumble alle Nocciole
(latticini, solfiti, pesce, glutine)

Gamberi Rossi di Mazzara del Vallo € 22,00

Spuma di Squacquerone, Asparagi, Pistacchi e Caviale
(crostacei, latticini, frutta a guscio)

Carpaccio di Ricciola € 20,00

Gel di Pompelmo Rosa, Tartare di Mango e Riduzione agli Agrumi
(pesce)

Selezione di Ostriche € 26,00

6 pezzi

Ostriche Fine de Claire € 5,00 cad.

Ostriche Special € 7,00 cad.

(molluschi)

Coperto € 3,00

Pane, pasta e dessert sono fatti a mano dallo chef

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati in base alla reperibilità del mercato

Antipasti di Mare

Bruschetta di Pane a Lievitazione Naturale € 12,00

Alici Marinate, Burrata, Olive Taggiasche, Datterini e Cipolla Rossa
(latticini, glutine, pesce, solfiti)

Alici del Cantabrico "Rosalita" € 18,00

Pan Brioche e brie
(latticini, glutine, pesce)

Polipo alla Nduja € 18,00

Patata schiacciata e crema di finocchi
(molluschi, latticini)

Seppioline alla Griglia € 18,00

Bietole Piccanti e Pinoli
(molluschi, frutta a guscio, glutine)

Gran Antipasto di Mare € 23,00

Pesci Marinati e al Vapore
(pesce, sedano, crostacei, solfiti)

Gamberoni in pasta Kataifi € 18,00

Misticanza in Agrodolce e cipolla Caramellata
(pesce, sedano, crostacei, solfiti)

Coperto € 3,00

Pane, pasta e dessert sono fatti a mano dallo chef

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati in base alla reperibilità del mercato

Primi Piatti

Risotto Bell'Aria (min. 2 pax) € 20,00 (cott. 20 min.)
*Brodo di Paganelli, Vongole sgusciate, Olio di Rucola
e Canocchia Cruda*
(pesce, solfiti, latticini, molluschi)

Chitarrina con Calamaretto e Datterino Giallo € 18,00
Broccoletti e Colatura di Alici
(molluschi, glutine, uova)

Tortelli di Astice e Zucca € 20,00
Zenzero, Maionese di Crostacei, Scaglie di Tartufo
(crostacei, latticini, glutine, uova)

******Best Seller******

Candela Spezzata di Gragnano alla Carbonara di Mare € 20,00
Bottarga e Fiocchi di Tonno
(pesce, uova, crostacei, solfiti, molluschi, glutine)

Linguine alle Vongole Veraci € 16,00
(molluschi, glutine, solfiti)

Paccheri / Linguine:

Astice (min. 2 pax) € 28,00

Aragosta (min. 2 pax) € 20,00 l'etto
(crostacei, solfiti, latticini, glutine)

Coperto € 3,50

Pane, pasta e dessert sono fatti a mano dallo chef

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati in base alla reperibilità del mercato

Secondi Piatti di Pesce

*****Best Seller*****

Grigliata di Pesce allo Spiedo € 28,00

Cotto sui Carboni a Legna
(molluschi, crostacei, pesce, glutine)

Gratinati Misti dell'Adriatico € 19,00

Canestrini, Cannolicchi, Canocchie, Seppiolina e Sogliola
(pesci, molluschi, lattosio, sedano)

Rana Pescatrice al Guanciale € 22,00 cad.

Crema di Topinambur e Porcini
(pesci, latticini)

Gran Fritto di Calamari e Mazzancolle Nostrane € 22,00

Pesci di Paranza, Erbette Croccanti e la nostra Agrodolce
(pesci, molluschi, crostacei, frutta a guscio, arachidi, solfiti)

Scampi alla Griglia a Carboni € 9,00 cad.

(crostacei, glutine)

Pescato del Giorno s.q s.m

6/ 8€

Alla Catalana:

Astice € 50,00

Aragosta € 20,00 l'etto

(crostacei, solfiti, sedano)

Contorni

Patate al Forno € 7,00

Verdura di Stagione € 7,00

Misticanza € 8,00

Patatine Fritte € 6,00

Coperto € 3,50

Pane, pasta e dessert sono fatti a mano dallo chef

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati in base alla reperibilità del mercato

Terra

Tortello di Burrata, Zafferano e Asparagi

€ 16,00

(glutine, latticini, uova)

Tagliatelle al ragù € 12,00

(glutine, sedano, solfiti)

Filetto ai carboni € 25,00

Con Patate al forno

Cotoletta di pollo € 15,00

Con Patate fritte

(glutine, sedano, solfiti)

Coperto € 3,50

Pane, pasta e dessert sono fatti a mano dallo chef

Dessert

Cre moso al Limone € 7,00

Lamponi Freschi e Scorza Candita
(lattosio)

Frangipane alle Mandorle € 8,00

Cre ma Inglese tiepida, Mousse al Caramello Salato
(lattosio, uova, frutta a guscio)

Cre me Brulè alle Nocciola € 8,00

Granita al Caffè
(latticini, uova, frutta guscio)

Sorbetto al Pompelmo Rosa € 7,00

Pompelmo Sciroppato, Lime e Spuma al Gin
(solfiti)

Nuvola di Mascarpone Meringata € 8,00

Coulis al Maracuja
(lattosio, uova)

Sorbetto al Limone € 5,00

Coperto € 3,50

Pane, pasta e dessert sono fatti a mano dallo chef

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati in base alla reperibilità del mercato