

Antipasti Crudi

Gran Plateau Royal

Carpaccio e tartare tagliate al coltello di pesce misto: (tonno, spada, salmone e branzino circa gr 200) 9 ostriche speciali (gillardeau, speciales de claire, tortoli) (2-4-12-14)

2 scampi, 2 gamberi rossi; 2 mandorle,

2 cozze pelose, 3 cannolicchi, 2 fasolari

1 capasanta, chele di granciporro al vapore, bullot al vapore, gamberi reali

al vapore

70€

Pesci e Crostacei (2-4-12-14)

Tartara mista tagliata al coltello, carpacci di tonno, spada e salmone (circa gr 200), 2 scampi e 2 gamberi rossi

30€

Carpaccio Misto (circa 150 gr) (2-4-12-14)

Tonno, Spada, Salmone e Branzino

15€

Tartare di tonno (circa gr 150) (6-10-4)

Servita a parte con capperi, acciughe, cetriolini, senape, olive.

15€

Tartare di salmone (circa gr 150) (6-10-4)

12€

Tartare di ricciola (circa gr 150) (9-6-4)

15€

Tartare di branzino (circa gr 150) (9)

Servita con insalata di finocchi e salsa all'arancia

15€

Tartare Mista (circa 150 gr) (6-4)

Tonno, Spada, Salmone e Branzino

Servita con mela verde

16€

Grande Verticale di quattro tipi di caviale (1-3-7)

Calvius Tradition, Ars Italica Calvisius Da Vinci, Ars Italica Calvisius Oscietra Classic, Calvisius Siberian

80€

Battuto di gamberi rossi, stracciatella e lime (circa gr 100) (2-7-12)

20€

Ostriche Gillardeau (14)

4€ cad.

Ostriche Special De Claire (14)

3€ cad.

Ostriche Tortoli (14)

3€ cad.

Scampo crudo (2-12)

5€ cad.

Gambero Rosso crudo (2-12)

3€ cad.

Capasanta crudo (14)

3€ cad.

Antipasti Cotti

Mini catalana di crostacei (scampi, gamberi, astice, pomodorini, sedano e cipolla di Tropea) (2-9-12)

20€

Piovra arrostita con schiacciata di patate e fave all'aglio,olio e peperoncino (1-13)

15€

Polipetti affogati al pomodoro 10€ (14)

Alici marinate 12€ (4)

Acciughe cantabriche con crostini di pane e burro Isigny (1-8-11-4)

15€

Ricette Primi Piatti

Spaghetti alle vongole e bottarga di muggine ((1-4-14)

Ingredienti:

- Spaghetti
- Vongole veraci
- Aglio
- Prezzemolo
- Olio extra vergine d'oliva
- Bottarga di muggine
- Vino bianco

Preparazione:

In abbondante acqua salata cuocere gli spaghetti per 7 minuti.

In una padella scaldare la salsa delle vongole, scolare gli spaghetti e saltarli nella salsa per 2 minuti aggiungendo dell'acqua di cottura se dovesse asciugare troppo. Spegnerne il fuoco, aggiungere parte di bottarga, il prezzemolo e un filo d'olio quindi mantecare. Impiattare e cospargere la rimanente bottarga.

Buon appetito!

15€

Tagliolini in carbonara di mare con bottarga di muggine (1-2-3-4-14-12)

Ingredienti:

- Tagliolini freschi all'uovo
- Scalogno
- vongole
- Olio extra vergine d'oliva
- Scampi, gamberi
- Calamaretti
- Cozze
- Vongole
- Brodo di pesce (lische di pesce, sedano, finocchio, cipolla)
- Scorza di limone

- Aneto
- Martini dry
- Olio di girasole
- Bottarga di muggine

Preparazione:

Scaldare la salsa in una padella. Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata per 2 minuti, arrivati a cottura, scolare e saltare nella salsa fino a quando non si addensa.

Impiattare e cospargere di bottarga. Buon appetito!

15€

Linguine all'astice (1-2-4)

Ingredienti:

- Linguine
- Astice
- Pomodorini pachino
- Vino bianco

- Aglio
- Olio extra vergine d'oliva
- Brodo di crostacei (teste di crostacei, sedano, carota, cipolla, pomodoro)
- Brodo di pesce (lische di pesce, sedano, finocchio, cipolla)
- Basilico

Preparazione:

Cuocere le linguine in abbondante acqua salata per 6 minuti, nel frattempo scaldare la salsa dell'astice. Scolare le linguine e metterle nella salsa continuando a cuocere per altri 2 minuti aggiungendo dell'acqua se dovesse asciugare troppo. Spegnerne il fuoco aggiungere il basilico tagliato e un filo d'olio, mantecare e servire. Buon appetito!

20€

Calamarata "cacio e pepe" con gamberi rossi di Mazzara Del Vallo (1-2-4-7-12)

Ingredienti:

- Calamarata
- Scalogno
- Martini dry

- Olio extra vergine d'oliva
- Panna
- Pecorino romano
- Brodo di pesce (lische di pesce, sedano, finocchio, cipolla)
- Gamberi rossi
- Pepe

Allergeni: pesce e derivati, solfiti, crostacei, sedano, latte e derivati, glutine

Preparazione:

In abbondante acqua salata cuocere la calamarata per 10 minuti, nel frattempo scaldare la salsa. Scolare la pasta e metterla nella salsa, continuare a cuocere per 2 minuti aggiungendo dell'acqua di cottura se dovesse servire. Impiattare e buon appetito!

15€

Spaghetti al riccio (4-9-1)

Ingredienti:

- Spaghetti
- Aglio

- Olio extra vergine d'oliva
- Basilico
- Polpa di riccio
- Brodo di pesce (lische di pesce, sedano, finocchio, cipolla)

Preparazione:

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata .Pochi minuti prima della cottura della pasta, in una padella riscaldare il brodo di pesce, unire gli spaghetti e dopo averli insaporiti, spegnere il fuoco e aggiungere la polpa di riccio.Amalgamare bene il tutto nella salsa fino a quando non si addensa, servire e buon appetito!

15€

Secondi Piatti

Ombrina alla griglia con purè di patate 25€ (4-7)

Rombo alla ligure(olive taggiasche,pinoli,erbe di riviera, e patate al forno) 25€ (4-8)

Branzino alla siciliana (pomodorini,olive,capperi e patate al forno) 25€ (4-7)

Orata alla griglia con spinaci 25€ (4-13)

Astice alla catalana (astice,pomodorini sedano e cipolle di Tropea) circa gr 600/800 (2-9)

40€

Vini

Prosecco Rive Brut Mellesimato

20€

Monsupello Nature metodo classico

20€

Terrazze dell'Etna Rosè

28€

Cavalleri Brut Blanc de Blancs

30€

Champagne Comte de Montaigne

Blanc de Blanc

60€

Champagne Comte de Montaigne

Rosè

50€

Champagne Comte de Montaigne

Brut

40€

Ruinart Brut

60€

Arneis Pescaja

18€

Sauvignon Sanct Valentin

30€

Ribolla Blazic

20€

Pecorino tenuta Ulisse

16€

Coccociola tenuta Ulisse

16€

Bianco Pomice Lipari

25€

Vermentino Miradas

20€

Muscadet Domaine

20€

Sancerre comte Lafond

30€

Chablis Albert Pic

30€