



In ottemperanza alle normative vigenti su COVID -19

Menù

Per Iniziare

"Bachè di pesce azzurro"
alla napoletana con olive e capperi [1,3,4,7,12]
12,00 euro

"Tataki di Tonno pinna gialla"
servito in pane Bao con chips di patate e fonduta di provola [1,4,5,12]
12,00 euro

"Cuore di Baccalà"
con scarole, fonduta di provola e polvere di tarallo [4]
14,00 euro

"Sautè frutti di mare" [14]
16,00 euro

"Il Polpo scottato"
con la sua maionese e friarielli in doppia consistenza
16,00 euro

"Insalata millefoglie di mare" [2,4,14]
18,00 euro

"Le Acciughe del Mar Cantabrico"
con burro tartufato e pomodorini confit [1,2,4,13,14]
24,00 euro

Crudites di mare

- *Taratufi locali* [14]
3,00 euro |pz

- *Gamberoni blu della Nuova Caledonia* [2]
6,00 euro |pz

- *Scampi Sicilia* [2]
6,00 euro |pz

- *Gamberoni viola di Crotona* [2]
7,00 euro |pz

- *Gamberoni Mazara del Vallo* [2]
9,00 euro |pz

- *Cheese Cake di Salmone con mousse di formaggio e olive disidratate* [4,5,6]
16,00 euro

- *Tartara tonno pinna gialla, tartufo nero pregiato e crumble di Bottarga di Muggine* [4,5]
18,00 euro

- *Carpaccio di Gambero Rosso, maionese al Lime ed erbe di campo* [4]
18,00 euro

- *Crudo del pescatore* [2,4,5]
25,00 euro

- *Carpaccio di pescato del giorno, gazpacho, olive disidratate e crumble di alga di mare* [4]
70,00 euro | al kg

I prodotti serviti crudi (°) sono stati sottoposti a bonifica mediante il processo di abbattimento.



Ostriche

- *Ostriche locali piatte* [14]

3,00 euro | Cad.

- *Ostriche locali concave* [14]

3,00 euro | Cad.

- *Ostrica concava Prestige Des Mers Utha Beach*

Le cosiddette ostriche dello sbarco. Ben esposta al vento e continuamente bagnata dai numerosi fiumi, l'ostrica "Prestige Des Mers" ha un contenuto di iodio e un tasso di carne molto abbondante. Bianca per natura, dalla carne generosa che riempie tutto il guscio, morbida e dal sapore intenso, con una leggera sfumatura di nocciola. Gusto equilibrato tra dolcezza e sapidità.

5,00 euro | Cad.

- *Ostrica piatta Belon*

La regina delle ostriche, viene prodotta quasi esclusivamente in Bretagna in quanto le coste e le condizioni marittime sono ottimali per il suo allevamento. Il tipo più apprezzato della categoria delle ostriche piatte. Presentano la conchiglia piatta, simmetrica e tondeggiante; la consistenza della carne e il suo gusto di essenze vegetali la rendono unica e squisita per gli amanti dei gusti decisi.

6,00 euro | Cad.

- *Ostra Regal* [14]

Ostra Regal è nota per il suo alto contenuto di carne e il suo gusto dolce, sottile ed equilibrato. Il processo di produzione di un'ostrica Ostra Regal è lungo e tecnico. È un'ostrica croccante e dolce, con un leggero sapore di nocciola, che rende questo prodotto una vera prelibatezza del mare. Il suo guscio perlaceo racchiude un'ostrica carnosa con un muscolo bianco immacolato che contrasta con le estremità scure del mantello.

6,00 euro | Cad.

- *Ostrica concava Special Tsarskay* [14]

Più di un secolo fa, queste ostriche già partivano per San Pietroburgo per essere presentate sulle tavole degli Zar. Da allora le ostriche Tsarskaya continuano ad essere coltivate ed affinate dagli stessi produttori, che tramandano il saper fare di generazione in generazione. Prodotto unico dal gusto irripetibile, carne polposa, perfetto equilibrio con il retrogusto dolciastro.

6,00 euro | Cad.

- *Ostrica concava di Sardegna Special San Dalia* [14]

Al centro della costa orientale della Sardegna c'è lo stagno di Tortoli. Quest'ostrica si presenta esternamente con un colore che va dal bianco panna al nero passando da varie tonalità di bruno. Equilibrio tra sapidità e dolcezza con un gusto di mandorla e nocciola che si prolunga in bocca.

6,00 euro | Cad.

Ostriche

- Ostrica concava Gillardeau [14]

La piccola azienda di famiglia fondata 110 anni fa, in riva al mare vicino a La Rochelle e l'Île d'Oléron nella Francia occidentale. Combina contendenza con raffinatezza, dolcezza con salinità, carnosità con tenerezza, un'ostrica concava che ha qualità innate differenziali estremamente delicate.

7.00 euro | Cad.

- Ostrica Special Tarbouriech [14]

L'ostrica Speciale di Tarbouriech è un prodotto di altissima qualità frutto di una coltivazione che segue una tecnica innovativa che porta ad un prodotto finale con caratteristiche eccezionali, guscio pulito privo di parassiti, sapore impareggiabile e carni consistenti. L'ostrica Rosa prende il nome dal suo guscio, è coltivata nel Mediterraneo usando il metodo "a sospensione", dove le ostriche vengono incollate a delle funi che permettono di dosare acqua e aria con precisione, alternando periodi di immersione a periodi di esposizione all'aria e al sole. Tutto questo per ben 36 mesi.

8,00 euro | Cad.

Premium Selection

- Acciughe Cantrabicum [1,4,7]

La vera acciuga del cantrabico che nasce e cresce nei mari freddi, che consente di produrre una maggiore quantità di grasso e una taglia superiore rispetto alle acciughe pescate negli altri mari. Le acciughe maturano nei barili sotto sale per almeno 12 mesi per poi passare al confezionamento sott'olio extravergine di oliva.

26,00 euro

- Caviale Osyetra [1,4,7]

Il caviale ossietra viene prodotto dallo storione ossietra che vive nelle fredde acque russe. Esso presenta un gusto morbido e leggero aroma di nocciola, con una colorazione fra il marrone scuro e il nocciola. Da molti viene considerato il caviale più raffinato.

0,015gr | 70,00 euro

0,030gr | 135,00 euro

I prodotti serviti crudi (°) sono stati sottoposti a bonifica mediante il processo di abbattimento.



I Primi

"La Candela"

con genovese alla pescatora [1,2,4,5,7,13,14]

18,00 euro

"Lo Gnocchetto"

cacio e pepe con tartara di Tonno

18,00 euro

"Lo Spaghetto" con Vongole veraci

18,00 euro

"Il Risotto" con frutti di mare

22,00 euro

"La Linguina" all'Astice

22,00 euro

"Lo Spaghettone"

con polpa di Riccio locale [1,14]

26,00 euro

Il Primo del cliente

Pescato del giorno [4]

70,00 euro | al kg

Crostacei della vasca

Scampi [2] | Gamberoni [2] | Astice Blu [2] | Granchio [2]

95,00 euro | al kg

Crostacei della vasca

Aragosta [2] 160,00 euro | al kg

Cicala [2] 180,00 euro | al kg



I Secondi

"Il Salmone"

rosolato in padella, salsa di rucola selvatica e panna acida [4,7]

15,00 euro

"Il Golfo in frittura"

calamari e gamberi [1,3,4,11]

16,00 euro

"La Millefoglie"

con pescato del giorno, gazpacho e patate doppia consistenza

24,00 euro

"I Crostacei"

cotti in sale rovente [4]

95,00 euro | al kg

Pescato del giorno [4]

70,00 euro | al kg

Crostacei della vasca

Scampi [2] | Gamberoni [2] | Astice Blu [2] | Granchio [2]

95,00 euro | al kg

Crostacei della vasca

Aragosta [2] 160,00 euro | al kg

Cicala [2] 180,00 euro | al kg

I Contorni

- *Patate al forno* [1,7]
6,00 euro

- *Verdura grigliata*
7,00 euro

- *Insalata mista*
8,00 euro

- *Scarola ripassata*
8,00 euro

Dessert

- *Crostata crema di limone* [1,3,5,7]
7,00 euro

- *Zeppolone chantilly e fragoline* [1,3,5,7]
7,00 euro

- *Babà classico* [1,3,5,7,8]
7,00 euro

- *Tortino cuore caldo* [1,3,5,7,8]
7,00 euro

Frutta

- *Fantasia di frutta*
7,00 euro

Bibite

Acqua naturale
2,50 euro

Acqua frizzante
2,50 euro

Coca-Cola
3,00 euro

Fanta
3,00 euro

Caffè
1,50 euro

Liquori
3,00 euro

*Servizio 10%



14 Allergeni Alimentari

Ai sensi dell'Allegato 2 del Regolamento (UE) 1169/2011, relativo alle informazioni da fornire ai consumatori, riportiamo la lista dei **14 allergeni**, i quali possono essere responsabili di intolleranze ed Allergie nei soggetti sensibili.

- [1] **Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, e i loro ceppi derivati e prodotti da essi derivati);**
- [2] **Crostacei e prodotti a base di crostacei;**
- [3] **Uova e prodotti a base di uova;**
- [4] **Pesce e prodotti a base di pesce;**
- [5] **Latte e prodotti a base di latte;**
- [6] **Arachidi e prodotti a base di arachidi;**
- [7] **Soia e prodotti a base di soia;**
- [8] **Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro prodotti;**
- [9] **Sedano e prodotti con presenza di sedano;**
- [10] **Senape e prodotti con presenza di senape;**
- [11] **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;**
- [12] **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;**
- [13] **Lupini e prodotti a base di lupini;**
- [14] **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

Ritroverete accanto a ciascuna pietanza del menù, il numero corrispondente all'allergene presente.

All'atto dell'ordinazione, si prega in ogni caso di portare a conoscenza il personale di sala di eventuali intolleranze o allergie a uno o più dei seguenti prodotti, al fine da prendere tutti i dovuti accorgimenti durante la preparazione delle pietanze.

Grazie,
La Direzione