

MENU' DI CUCINA

Il nostro menù, il pesce nella sua semplicità

Teniamo ad informarvi che la nostra cucina è completamente espressa pertanto ci scusiamo anticipatamente nel caso i tempi di attesa dovessero prolungarsi.

INTOLLERANZE

Informiamo che la nostra cucina è preparata a cucinare piatti per chi ha allergie alimentari ed intolleranze al glutine, utilizziamo: cereali, crostacei, molluschi, pesce, arachidi, soia, latte, uova, frutta a guscio, verdure. Siamo molto attenti ad allergie o intolleranze alimentari, vi chiediamo quindi di darne comunicazione al personale in sala al vostro arrivo, non possiamo garantire su possibili contaminazioni crociate.



Senza glutine



Senza lattosio

PESCE CRUDO

Vi informiamo che 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.



ANTIPASTI freddi e caldi

Shacker di scampi siciliani e gamberi rossi al pomodoro e arancio	18,00 €
Gran Crudo di mare 🌾 🐮 secondo disponibilità giornaliera	34,00 €
Tartara di tonno 🌾 🐮 con caponatina di verdure	16,00 €
Selezione di ostriche Fin de Claire 6 Pezzi	20,00 €
Baccalà mantecato 🐮 con crostini di focaccia all'olio	12,00€
Bollito di pesce con molluschi e crostacei	18,00 €
Gratinato di capesante nostrane al naturale	18,00 €
Piovra arrostita in padella 🌾 con catalana di verdure croccanti	13,00 €
Insalata di mazzancolle e carciofi a vapore con zabaione al mandarino e pinoli	20,00 €



PRIMI PIATTI

Spaghettono freddo al caviale Royal con zenzero e olio extravergine	28,00€
Tagliolini con gamberi rossi di Sicilia mela rossa e mascarpone	15,00€
Capelli d'angelo tiepidi al limone e finocchietto con tartara di branzino crudo	16,00€
Risotto di mazzancolle rosa di Chioggia   mantecato al Rosè Brut metodo classico Minimo due porzioni	16,00€
Spaghettoni alle vongole veraci  18 minuti di cottura	14,00€
Bavette al ragù di astice e bottarga di muggine con pomodorini canditi	24,00€

SECONDI PIATTI

Catalana di crostacei  con scampi, mazzancolle e canocchie	40,00€
"Gran tecia" in Cassopipa di molluschi e crostacei al pomodoro	33,00€
La frittura di mare  con calamari, scampi e mazzancolle	22,00€
Porchetta di ombrina cotta a vapore schiacciata di patate affumicate e salsa agli agrumi	23,00€
Pesce di mare cotto al forno con patate, olive taggiasche, pomodorini e frutti del capperò	6,00€ ogni 100 grammi



MENU DEGUSTAZIONE

“ Il Classico ”

Il menù viene proposto esclusivamente per l'intero tavolo

aperTura

Shacker di scampi siciliani e gamberi rossi al pomodoro e arancio

la piovra

Piovra mantecata all'olio extravergine e sorbetto al ribes rosso

l'assaggio di pesce in umido

La zuppa di pesce e orzo

due bocconi di fragranza

Bavette al ragù di astice e bottarga di muggine
con pomodorini canditi

tonno rosso

Tonno scottato profumato all'arancio con salsa
al pistacchio di Bronte

il dolce



Zuppa ai frutti di bosco e fragole con frutta fresca

60,00 euro escluse bevande




DOLCI E SORBETTI

Dolci

Crema Brulè al cioccolato bianco, soffice pan di Spagna e gelato al cocco	8,00€
Soufflè alla nocciola con salsa delicata al caffè	8,00€
Tre cioccolati... bianco e fondente con brownies alle noci	6,00€
Zuppa ai frutti di bosco e fragole con frutta fresca  	6,00€
Sfogliatina alla crema, lamponi e scaglie di cioccolato fondente	6,00€

Sorbetti

Si invitano i signori clienti ad ordinare un'unica tipologia di sorbetto per l'intero tavolo affinché si mantenga l'integrità del prodotto.

L'ELEGANTE... Gelato alla vaniglia, whisky e fragole fresche 	6,00€
IL CLASSICO... Gelato al limone, Bosford Gin e mentuccia fresca	6,00€
LA PASSIONE... Gelato al caffè, sambuca e scaglie di cioccolato fondente	6,00€

 senza lattosio

 senza glutine

