

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

Gran Crudo di mare  secondo disponibilità giornaliera	34,00 €
Shaker di scampi siciliani e gamberi rossi al pomodoro e arancio	18,00 €
Tartara di ombrina e pesche  con gelato alla senape di Digione	18,00 €
Selezione di ostriche Fin de Claire 6 Pezzi	20,00 €
Cicchetto di baccalà mantecato e gamberi in saor  con crostini di focaccia all'olio	15,00€
Piovra arrostita in padella  con catalana di verdure croccanti	14,00 €
Pepata di cozze nostrane  olio, cipolla e prezzemolo	10,00 €
Insalatina di astice nostrano  con avocado e lime	18,00 €
Frittura gamberoni croccanti con zabaione al Martini rosso	16,00 €



Primi piatti

Spaghetti ai ricci di mare 	24,00€
all' olio extravergine e peperoncino	
Tagliolini ai calamaretti spillo	15,00€
con sedano e aneto	
Spaghettoni alle vongole veraci 	14,00€
18 minuti di cottura	
Pappardelle agli scampi	16,00€
al profumo di limone	
Risotto di mazzancolle rosa di Chioggia  	16,00€
mantecato al Rosè Brut metodo classico	
Minimo due porzioni	

Secondi piatti

Catalana di crostacei 	40,00€
con scampi, mazzancolle e canocchie	
Astice nostrano 	75,00 € al Kg
secondo disponibilità giornaliera	
"Gran tecia" in Cassopipa	33,00€
di molluschi e crostacei al pomodoro	
Trancio di ombrina all'acqua pazza	23,00€
ai frutti di mare	
La frittura di mare 	22,00€
con calamari, scampi e mazzancolle	
Pesce di mare cotto al forno	6,00 € ogni 100 grammi
con patate, olive taggiasche, pomodorini e frutti del capperò	



Menu Degustazione

“ L'Estivo ”

Il menù viene proposto esclusivamente per l'intero tavolo

Antipasti di apertura

Tartara di ombrina e pesche con gelato alla senape

Alici marinate con stracciatella e pomodorini canditi

Pepata di cozze nostrane, olio, cipolla e prezzemolo

Primo piatto

Tagliolini ai calamaretti spillo con sedano e aneto

Secondo piatto

Trancio di ombrina all'acqua pazza ai frutti di mare

Dolce

Zuppa di frutti bosco e fragole con frutta fresca

60,00 euro escluse bevande



DOLCI

Dolci

Creme Brulè al cioccolato bianco, soffice pan di spagna e gelato al cocco	8,00€
Tiramisù, crumble croccante e caffè espresso	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€
Tre cioccolati... bianco e fondente con brownies alle noci	6,00€
Insalata di frutta allo zenzero e meringhe	6,00€

I mantecati

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

