

# 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  35,00 €  
secondo disponibilità giornaliera

Shaker di scampi siciliani e gamberi rossi 20,00 €  
al pomodoro e arancio

Tartara di tonno rosso  18,00 €  
con olive taggiasche e basilico

Selezione di ostriche 20,00 €  
Fin de Claire 6 Pezzi

Otto cicheti Veneziani 34,00 €  
otto ricette di pesce tutte cotte

Baccalà mantecato 12,00 €  
e crostini di focaccia tostata

Piovra arrostita in padella  14,00 €  
con catalana di verdure croccanti

Insalata calda di pesce a vapore  20,00 €  
con mazzancolle, uova di seppia, moscardini e canocchie



## Primi piatti

Tagliolini ai 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€
Gnocchetti di patate agli scampi e limone	18,00€
Spaghettoni alle vongole veraci 🐮 18 minuti di cottura	15,00€
Risotto di mazzancolle rosa di Chioggia 🌾 🐮 mantecato al Rosè Brut metodo classico Minimo due porzioni	16,00€

## Secondi piatti

Catalana di crostacei 🌾 con scampi, mazzancolle e canocchie	44,00€
Tonno rosso... e pistacchio di Bronte 🌾 al profumo di agrumi	22,00€
"Gran tecia" in Cassopipa di molluschi e crostacei al pomodoro	35,00€
Scottato di mare e crema di topinambur con seppioline, gamberoni, calamari e pesce del giorno	26,00€
La frittura di mare 🐮 🌾 con calamari, scampi e mazzancolle	23,00€
Scamponi al sale 100 grammi l'uno circa	9,00 € ogni 100 grammi
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

### *Antipasti freddi e... caldi*

Shaker di scampi e gamberi rossi Siciliani al pomodoro e arancio

Assaggio di frittura... calamari e gamberoni croccanti con zabaione al Martini rosso

### *Primo piatto goloso*

Tagliolini con scampi scottati e bottarga di muggine

### *Secondo piatto*

Tonno rosso... e pistacchio di Bronte al profumo di agrumi

### *Dolce*



Tiramisù, crumble croccante e caffè espresso

60,00 euro escluse bevande




# IL DOLCE

## Dolci

Il PraTo d'AutuNNo... castagne, cachi e pistacchio di Bronte	8,00€
Tiramisù, crumble croccante e caffè espresso	6,00€
Cremoso alla nocciola e mascarpone, caramello salato e salsa all'arancio	8,00€
Sfogliatina alla crema, lamponi e scaglie di cioccolato fondente	6,00€
Semifreddo ghiacciato al mango, lime, polvere di more e pan di spagna al cacao	6,00€
Zuppa ai frutti di bosco e fragole   con meringhe alla vaniglia	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

