

MENU' DI CUCINA

Il nostro menù, la trasparenza del mare e la nostra 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.

We inform you that our kitchen is prepared to cook dishes for those with food allergies and gluten intolerances, we use: cereals, crustaceans, molluscs, fish, peanuts, soy, milk, eggs, nuts, vegetables. We are very attentive to food allergies or intolerances, so we ask you to inform the staff in the hall upon your arrival, we cannot guarantee on possible cross-contamination.



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.

We inform you that the fish destined to be consumed raw or practically raw has undergone a preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of CE Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.



LISTA DEGLI ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti 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 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio
- 8 Frutta a guscio e loro prodotti
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa in solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/Lt in termini di SO₂ totale
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

ALLERGENI

Per semplificare la vostra lettura e scelta delle portate è presente una copia del menù da richiedere al personale di sala.

Abbiamo aggiornato il nostro menù secondo le normative in regime di allergeni ed intolleranze alimentari troverete segnalato affianco ad ogni piatto il codice identificativo dell'allergene seguendo la leggenda nel dettaglio.



ANTIPASTI freddi e caldi

Gran Crudo di mare  secondo disponibilità giornaliera	35,00 €
Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia con guacamole e polpa di fichi d'India	22,00 €
Tartara di ombrina e mango  con maionese al wasabi	18,00 €
Selezione di ostriche Fine de Claire 6 Pezzi	20,00 €
La granseola al naturale con olio extravergine	21,00 €
Baccalà mantecato e crostini di focaccia tostata	12,00 €
Piovra arrostita in padella  con catalana di verdure croccanti	15,00 €
L'AzzuRRo di laguna alici marinate, sgombro in saor alla Veneziana e sarde concie alle olive e noci	20,00 €



Primi piatti

Ravioli ripieni di mazzancolle con tartufo nero e crema di topinambur	18,00€
Paccheri ai frutti di mare alla carbonara con zabaione ai crostacei	18,00€
Capelli d'angelo freddi al limone e finocchietto con tartara di branzino crudo	15,00€
Spaghettoni alle vongole veraci 🐮 con bottarga di muggine 18 minuti di cottura	16,00€
Risotto di mazzancolle rosa di Chioggia e finferli 🌾 🐮 Minimo due porzioni	16,00€

Secondi piatti

Catalana di crostacei 🌾 con scampi, mazzancolle e canocchie	44,00€
Tonno rosso... e pistacchio di Bronte 🌾 con essenza di arancio	23,00€
"Gran tecia" in Cassopipa di molluschi e crostacei in umido di pomodoro	35,00€
Porchetta di ombrina alle erbe fresche con patate affumicate e salsa agli agrumi	24,00€
La frittura di mare 🐮 con calamari, scampi e mazzancolle	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

Stuzzichino di benvenuto dalla cucina

Gli Antipasti

Shaker di scampi e gamberi rossi Siciliani
al pomodoro ed arancio

Piovra arrostita in padella con catalana
di verdure croccanti

Il Primo piatto

Spaghettoni alle vongole veraci con bottarga di muggine

Il Secondo piatto

Porchetta di ombrina alle erbe fresche con patate
affumicate e salsa agli agrumi

Zuppetta ai frutti di bosco e frutta fresca

Il Dolce



Tiramisù, crumble croccante e caffè espresso

60,00 euro escluse bevande




IL DOLCE

I Dolci

Il Cioccolato... Mousse di cioccolato al latte, tortino caldo fondente e salsa ai lamponi	8,00€
Tiramisù, crumble croccante e caffè espresso	6,00€
Sfogliatina alla crema, lamponi e scaglie di cioccolato fondente	6,00€
Zuppa di frutti rossi, fragole e frutto della passione  	6,00€
Semifreddo alla cassata Siciliana con frutta candita e pistacchio di Bronte	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

