MENU' DI CUCINA

Il nostro menù, la trasparenza del mare nella nostra semplicità

Antipasti

La Tavolozza Crudo di mare secondo disponibilità giornaliera	36,00 €
Tartara di ombrina e mango con maionese al wasabi	18,00€
Shaker di scampi e gamberi rossi di Sicilia al pomodoro e arancio	21,00€
Le Ostriche Fin De Claire 6 Pezzi	22,00 €
Baccalà mantecato con tartufo nero estivo	18,00€
Piovra alla griglia con salsa guacamole scomposta	16,00€
Pepata di cozze nostrane con sedano bianco e aroma di aneto	10,00€
Gallinella di mare croccante e latte di cocco con mais grigliato e salsa di lime	21,00€

Primi piatti

Ravioli ripieni di crostacei, crema di topinambur con tartufo nero	18,00€
Capelli d'angelo freddi al limone e finocchietto con tartara di branzino crudo	16,00€
Spaghettoni alle vongole veraci con bottarga di muggine 18 minuti di cottura	16,00€
Risotto agli scampi e finferli Minimo due porzioni	18,00€

Secondi piatti

Catalana di crostacei de canocchie	44,00€
"Gran tecia" in Cassopipa di molluschi e crostacei in umido di pomodoro	35,00€
Come una PaRmiGiaNa branzino fritto, melanzane con stracciatella	24,00 €
La frittura di mare con calamari, scampi e mazzancolle	24,00€
Pesce di mare cotto al forno con patate, olive taggiasche, pomodorini	6,00 € ogni 100 grammi

e frutti del cappero

I Dolci

Semifreddo al cioccolato bianco e frutto della passione con bisquit al cocco	7,00€
Bavarese al pistacchio di Bronte, gelato al fior di latte con amarene e salsa al cacao amaro	7,00€
Zuppa di frutti di bosco e mango con frutta fresca 🎹 🗺	7,00€
Soffice caldo al cioccolato fondente e salsa al caffè con sorbetto alla crema	7,00€

I Mantecati

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

Gelato alla vaniglia, Rum, basilico e arancio L'ESTIVO... 6.00€ IL CLASSICO... Gelato al fior di latte, San Marzano e meringhe 6,00€





