

MENU' DI CUCINA

Il nostro menù, la trasparenza del mare nella nostra semplicità

Antipasti

La Tavolozza... Crudo di mare  	36,00 €
secondo disponibilità giornaliera	
Tartara di ombrina e mango	18,00 €
con maionese al wasabi	
Shaker di scampi e gamberi rossi di Sicilia	21,00 €
con pomodoro e arancio	
Le Ostriche in selezione	5,00€ al pezzo
Special Claire Tsarskaya Gilleardeau Regal Fine Prat	
Baccalà mantecato	18,00 €
con tartufo nero estivo	
Piovra alla griglia 	16,00 €
con salsa guacamole scomposta	
Pepata di cozze nostrane	10,00 €
con sedano bianco e aroma di aneto	
Gallinella di mare croccante e latte di cocco	22,00 €
con mais grigliato e salsa di lime	

Primi piatti

Ravioli ripieni di crostacei, crema di topinambur	18,00€
con tartufo nero	
Capelli d'angelo freddi al limone e finocchietto	16,00€
con tartara di branzino crudo	
Spaghettoni alle vongole veraci 	16,00€
con bottarga di muggine	
18 minuti di cottura	
Risotto agli scampi e finferli  	19,00€
Minimo due porzioni	

Secondi piatti

Catalana di scampi, mazzancolle e canoce con verdure fresche e frutti del cappero		45,00€
“Gran tecia” in Cassopipa di molluschi e crostacei in umido di pomodoro		35,00€
Tonno rosso... e pistacchio di Bronte al profumo di agrumi		25,00€
La frittura di mare con calamari, scampi e mazzancolle		24,00€
Pesce di mare cotto al forno con patate, olive taggiasche, pomodorini e frutti del cappero		6,00 € ogni 100 grammi

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 affinché si mantenga l'integrità del prodotto.

L'ELEGANTE...	Gelato alla vaniglia, Whisky e fragole fresche		6,00€
IL CLASSICO...	Gelato al limone, mentuccia glaciale e Gin		6,00€



senza lattosio



senza glutine