





MENU' ALLA CARTA

Antipasti crudi

La Tavolozza... Crudo di mare secondo disponibilità giornaliera	38,00 €
Scampi crudi ai frutti di bosco con fragole ed erba cipollina	24,00 €
Tartare di TonNo Rosso con basilico fresco e olive taggiasche	20,00 €
Shaker di scampi e gamberi rossi di Sicilia  	24,00 €
al pomodoro e arancio	
Selezione di ostriche	4,50 € al pezzo

Antipasti cotti

Il granchio in viaggio d'estate...  	25,00 €
Insalata di granseola e gransoporo con latte di cocco croccante al curry e brio di verdure	
Piovra alla griglia, con guacamole cipolla scottata e pomodoro	18,00 €
Baccalà mantecato all'olio extravergine con tapioca croccante al nero di seppia e zabaione al cedro	16,00 €
Come una PaRmiGiana... branzino e melanzane fritte  	19,00 €
con stracciatella e basilico	

Primi piatti

Spaghettoni alle vongole veraci 	17,00€
con bottarga di muggine	
Risotto di scampi e rapa rossa mantecato al mascarpone 	24,00€
Minimo due porzioni	
Tortelli ripieni di gamberi rosa al burro e bottarga  	20,00€
con crema di piselli freschi e fiori di zucca	
Pennoni e calamari scottati, topinambur  	20,00€
con carbonara al nero di seppia e katsuobushi	

Secondi piatti

Catalana di scampi, mazzancolle e canoce con verdure fresche e frutti del capperò	40,00€
TONNO ROSSO di Sicilia alle noci 🌾🐮 con fichi neri, spuma di yogurt e salsa teriyaki	28,00 €
La frittura di mare 🌾 con calamari, scampi e mazzancolle	27,00€
“Gran tecia” in Cassopipa di molluschi e crostacei in umido di pomodoro	38,00€
Pesce di mare cotto al forno con patate, olive taggiasche, pomodorini e frutti del capperò	7,00 € ogni 100 grammi

I Dolci

🐮 Meringata croccante ai lamponi e panna soffice ed essenza di lime	8,00€
Crema brulè alla zucca e vaniglia, gelato al fior di latte crumble alla barbabietola e lamponi	8,00€
Semifreddo al cioccolato yuzu e composta al mango con bisquit al cocco	8,00€
Mousse alla banana e caramello salato con riso soffiato croccante	8,00€

I Mantecati

🐮 IL CLASSICO... Gelato al limone e Gin con mentuccia fresca	7,00€
L'ELEGANTE... Gelato alla vaniglia, Whisky e scaglie di cioccolato	7,00€

Si invitano i gentili clienti a scegliere un'unica tipologia di sorbetto mantecato per l'intero tavolo

🐮 dove trovate lattosio

🌾 dove trovate glutine

MENU' DEGUSTAZIONE

"IMPRONTE DIVERSE"

BENVENUTO DALLA CUCINA

Antipasti freddi e... caldi

Il granchio in viaggio d'estate...

Insalata di granseola e gransoporo con latte di cocco e croccante al curry



Come una PaRmiGiaNa... branzino e melanzane fritte
con stracciatella e basilico



Primo piatto

Risotto di scampi e rapa rossa mantecato al mascarpone



Secondo piatto

Tonno rosso... in leggera crosta di noci con fichi neri e spuma
soffice di yogurt greco, salsa teriyaki



PRE DESSERT

Dessert

Mousse alla banana, caramello salato riso soffiato
al cioccolato fondente



75,00 euro escluse bevande

Il menù viene proposto esclusivamente per l'intero tavolo

DEDICHIAMO AL MENU' DEGUSTAZIONE UN PERCORSO VINI
DI 5 CALICI A 25,00 EURO PER PERSONA