

CRUDI

Gran degustazione di crudi di mare

1 tartare di tonno con purè aromatizzato al basilico, 1 tartare di ricciola con avocado, 1 carpaccio di pesce del giorno, 1 ostrica Gillardeau, 1 scampo ² reale, 1 gambero rosso ² Mazara di Prima	60€
---	-----

Le nostre tartare

Tartare di tonno rosso su letto di purè e basilico	22€
Tartare di ricciola	22€
Tartare di scampo ² con avocado, lime e menta	22€
Tartare di gambero ² rosso Mazara con emulsione di olio e succo di limone	25€

I nostri carpacci

Carpaccio di scampo ²	25€
Carpaccio di gambero ² rosso	25€
Carpaccio del “pescato del giorno”	22€

I nostri crostacei

Gambero ² rosso Mazara di Prima	1PZ 10€
Scampo ² Imperiale “Porcupine” di Prima	1PZ 10€

Le nostre ostriche

Gillardeau	1PZ 6€
Belon	1PZ 6€
Cocollos	1PZ 6€

COTTI

Antipasti

Acciughe del cantabrico con burrata, datterini e olio EVO	24€
Calamaretti del Mediterraneo in umido con datterini, pomodoro San Marzano, basilico e olio EVO	22€
Fritto misto	28€
Polpettine di branzino in salsa di pomodoro San Marzano, basilico e olio EVO	12€

Primi

Ravioli di pasta fresca ripieni di “cernia”, datterini, pomodoro San Marzano basilico e olio EVO	25€
Gnocchetti con gambero rosso, datterini e pecorino	25€

Secondi

Pescato del giorno sfilettato al forno	25€
Trancio di tonno Tataki con cipolla rossa di Tropea in agrodolce	26€

Contorni

Patate al forno	8€
Spinaci	8€

Frutta

Tagliata di frutta di stagione	8€
--------------------------------	----

Dolci della casa

Caffè	2€
Acqua	4€

ATTENZIONE ALLERGENI
IN OTTEMPERANZA AL REG.CE N.1169/2011, LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO