

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, 1 scampo reale, 1 gambero rosso 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€
Perle d’André	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€

Primi

Primo del giorno	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€
Cicoria	8€

Frutta

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

Dolci della casa

Caffè	2€
Acqua	4€
Amaro	6€
Grappa	7€

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