

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 scampo² con avocado, lime e menta 22€
Tartare di gambero² rosso Mazara con emulsione di olio e succo di limone 25€
Tartare di gambero² viola 25€
Tre tartare di pesci e crostacei 30€

I nostri carpacci

Carpaccio di scampo² 25€
Carpaccio di gambero² rosso 25€
Carpaccio del “pescato del giorno” 22€
Carpaccio di gambero² viola 25€

I nostri crostacei

Gambero² rosso Mazara di Prima 1PZ 10€
Scampo² Imperiale “Porcupine” di Prima 1PZ 10€

Le nostre ostriche

Gillardeau 1PZ 7€
Perle d'André 1PZ 6€
Cocollos 1PZ 6€

COTTI

Antipasti

Pane croccante con burro salato francese e alici del Cantabrico 18€
Calamaretti del Mediterraneo in umido con datterini, 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€
Caffè decaffeinato 3€
Acqua 4€
Amaro 6€
Grappa 7€
COPERTO 3€

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