

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 scampo² reale, 1 gambero² rosso Mazara di Prima

Antipasti

Plateau di mare per due con 2 gamberi², 2 scampi², 2 ostriche, 2 ricci.

(la disponibilità può variare in base al periodo)

Insalata di mare tiepida agli agrumi con calamari, gamberi², sedano, patate, cipolla rossa, olio EVO, succo fresco di limone

Le nostre tartare

Tartare di tonno rosso su letto di purè e basilico

Tartare di ricciola

Tartare di scampo² con avocado, lime e menta

Tartare di gambero² rosso Mazara con letto di mango fresco

Tartare di gambero² viola

Tre tartare di pesci e crostacei

I nostri carpacci

Carpaccio di scampo²

Carpaccio di gambero² rosso

Carpaccio del “pescato del giorno”

Carpaccio di gambero² viola

I nostri crostacei

Gambero² rosso Mazara di Prima

Scampo² Imperiale “Porcupine” di Prima

Le nostre ostriche

Gillardeau

Perle d’André

Cocollos

COTTI

Antipasti

Pane croccante con burro salato francese e alici del Cantabrico

Calamaretti del Mediterraneo in umido con datterini, basilico e olio EVO

Fritto misto

Primi

Primo del giorno

Secondi

Pescato del giorno sfilettato al forno

Trancio di tonno Tataki con cipolla rossa di Tropea in agrodolce

Contorni

Patate al forno

Cicoria

Frutta

Tagliata di frutta di stagione

Dolci della casa

Caffè

Caffè decaffeinato

Acqua

Amaro

Grappa

COPERTO

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