



Plateau di mare (*ideale per due persone*) € 50
Ostriche, gamberi rossi di Mazara, gamberi viola di Lampedusa, Mazzancolle del mediterraneo, canestrelli, buccini, mazzancolle tropicali

Plateau Royal (*ideale per due persone*) € 70
Astice, Ostriche, gamberi rossi di Mazara, gamberi viola di Lampedusa, Mazzancolle del mediterraneo, canestrelli, buccini, mazzancolle tropicali

Crudit  di Mare

Ricci di mare € 2,5
Ostriche Kys € 3,5
Gamberi Rossi di Mazara del Vallo € 4
Mazzancolle del Mediterraneo € 4
Gambero Viola di Lampedusa € 4,5
Scampi € 5

Antipasti

Gran piatto di mare (carpacci di salmone, branzino, ricciola e battuta di gamberi) € 19
Carpaccio di gamberi rossi Mazara del Vallo e mazzancolle con frutti di bosco € 16
Tris dello chef € 15
Salmone norvegese marinato agli agrumi di Sicilia € 14
Tataki di tonno in crosta di sesamo € 16
Polpo del Mediterraneo alla Catalana € 14
Cous cous di mare all'extravergine del Garda € 13
San Daniele 22 mesi, salame nostrano e pancetta steccata € 9

Primi Piatti

Linguine all' Astice € 19
Risotto con Gamberi Rossi di Mazara del Vallo e polvere di rosso di Mazara (min. 2 pers.) € 19
Paccheri allo scoglio in rosso € 15
Spaghettoni con filetti di acciughe del Cantabrico e bottarga € 13
Casoncelli alle erbe fini € 9

Secondi

Catalana con un astice, scampi, gamberi, polpo (al vapore su letto di verdure) € 40
Grigliata di pesce, secondo mercato € 22
Polpo del Mediterraneo con burratina vaccina € 19
Gran fritto di Paranza € 19
Arrosto di filetto di branzino al forno con patate e zucchine € 17
Fritto imperiale con calamari, gamberoni argentina e verdure € 16
Tagliata di controfiletto di Angus alla brace € 12
Fiorentina di scottona irlandese alla brace (all'etto) € 4,5

Contorni

Insalata Greca, patate al forno, patatine fritte € 4

MENÙ

UNICO PER TUTTO IL TAVOLO

Menù Grigliata

Tris di antipasti di pesce dello Chef

Paccheri di grano duro allo scoglio in rosso

Grigliata di pesce, secondo mercato

Dessert

Vino della casa, Montelvini

Acqua minerale naturale e frizzante, Plose

Caffé

€ 40

Menù Mare

Tris di antipasti di pesce dello Chef

Paccheri di grano duro allo scoglio in rosso

Gran fritto di calamari e verdure

Gamberoni alla griglia

Dessert

Vino della casa, Montelvini

Acqua minerale naturale e frizzante, Plose

Caffé

€ 37

Menù Terra e Mare

Tris di antipasti misti dello Chef

Paccheri di grano duro allo scoglio in rosso

Chicche di patate con pesto e pecorino

Gran fritto di calamari e verdure

Tagliata di controfiletto di angus alla brace

Dessert

Vino della casa, Montelvini

Acqua minerale naturale e frizzante, Plose

Caffé

€ 35

***Scarica la nostra
Carta Vini 2020***

