

MENÙ DEGUSTAZIONE

UNICI PER TUTTO IL TAVOLO INCLUDONO: COPERTO, PANE, ACQUA E CAFFÈ

MENU GRIGLIATA DI PESCE

CARPACCIO DI SALMONE

Salmone Norvegese Bio marinato, pepe rosa e aneto

CARPACCIO DI BRANZINO

Branzino con olio aromatizzato al limone

INSALATA DI MARE

Su letto di cous cous e verdure all'extravergine del Garda

TATAKI DI TONNO

Filetto di tonno in crosta di semi di papavero, cipolle fritte e teriyaki

MOSCARDINI

Moscardini con sedano, pomodorini, capperi, taggiasche su crema di ceci

GRIGLIATA DI PESCE MISTA SECONDO MERCATO

DESSERT A SCELTA

45,00

A PERSONA VINO ESCLUSO

MENU MARE

TRIS DI ANTIPASTI DI PESCE A FANTASIA DELLO CHEF

CALAMARATA CON ALICI

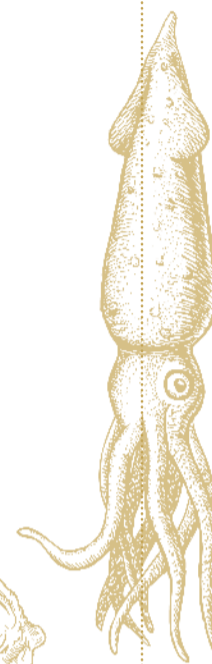
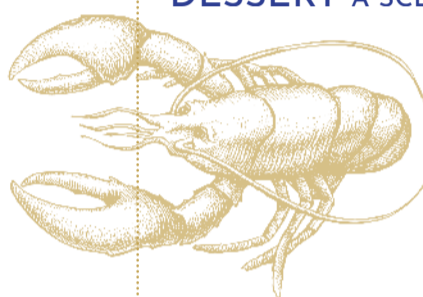
Calamarata di grano duro con alici fresche e crumble di pane alle erbe aromatiche

GRAN FRITTO

Con calamari, verdure servito con salsa tartara

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

DESSERT A SCELTA



42,00

A PERSONA VINO ESCLUSO

MENU ESTATE

TRIS DI ANTIPASTI MISTI

Insalata di moscardini con sedano, pomodorini, capperi, taggiasche su crema di ceci, tagliere di San Daniele, salame nostrano e pancetta, giardiniera di verdure nostrane

CALAMARATA CON ALICI

Calamarata di grano duro con alici fresche e crumble di pane alle erbe aromatiche

GNOCCHETTI DI PATATE CON FAVE E PARMIGIANO

Gnocchetti di patate con crema di fave e croccante al Parmigiano



GRAN FRITTO

Con calamari, verdure servito con salsa tartara

TAGLIATA DI ANGUS

Tagliata di Angus alla brace servita con patate al forno

DESSERT A SCELTA



39,00

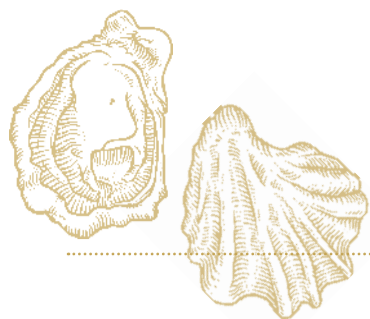
A PERSONA VINO ESCLUSO

➤ Sempre per tutto il tavolo, è possibile applicare delle variazioni al menù secondo le proprie preferenze. **Non esitare a chiedere.** ➤  
Eventuali richieste di aggiunte e bis possono essere addebitate a prezzi ridotti.

LA TORTA FRITTA SEMPRE IL MERCOLEDÌ



PAELLA E SANGRIA SEMPRE LA DOMENICA SERA



MENÙ ALLA CARTA

PLATEAU

**PLATEAU DI MARE** (IDEALE PER DUE PERSONE) **65**  
Tutto secondo mercato: ostriche, gamberi rossi di Mazara, gamberi viola di Lampedusa, mazzancolle di mediterraneo, filetti di tonno, canestrelli, capesante.

CRUDITÉ DI MARE (AL PEZZO)

**OSTRICA KYS** **4**  
**MAZZANCOLLA DEL MEDITERRANEO** **4**  
**GAMBERO VIOLA DI LAMPEDUSA** **4,5**  
**GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO CAT.I** **7,5**  
**SCAMPO DEI MARI DEL NORD** **7**

ANTIPASTI

**GRAN PIATTO DI MARE 1** **NOVITÀ** **25**  
Gambero rosso di Mazara, ostrica, mazzancolla, capasanta, filetti di tonno  
**GRAN PIATTO DI MARE 2** **20**  
Capasanta, carpaccio di branzino, tartare di tonno, battuta di gamberi  
**TRILOGIA DI TONNO** **18**  
Tartare, tataki in crosta di semi di papavero, tonno a filetti con salsa di soia  
**POLPO ALLA CATALANA** **NOVITÀ** **17**  
Polpo del Mediterraneo al vapore, con sedano, capperi, pomodorini e cipolle rosse di Tropea  
**TATAKI DI TONNO** **16**  
Filetto di tonno scottato in crosta di semi di papavero con cipolle fritte e teriyaki  
**TRIS DI MARE DELLO CHEF** **16**  
Tre assaggi a fantasia dello Chef  
**CARPACCIO DI SALMONE** **16**  
Salmone Norvegese Bio marinato agli agrumi di Sicilia dallo chef, pepe rosa e aneto  
**INSALATA DI MARE** **15**  
Su letto di cous cous e verdure all'extravergine del Garda  
**MOSCARDINI** **NOVITÀ** **14**  
Insalata di moscardini con sedano, pomodorini, capperi, taggiasche su crema di ceci  
**TAGLIERE DI SALUMI MISTI E GIARDINIERA** **12**  
San Daniele 22 mesi, salame nostrano, pancetta steccata e giardiniera di verdure nostrane  
**GIARDINIERA DI VERDURE NOSTRANE** **5**  
Sedano, carote, peperoni, cipolle, fagiolini, cetrioli e cavolfiore in agrodole

CONTORNI

**PATATE AL FORNO (ALLE ERBE AROMATICHE E PEPERONI)** **4**  
**PATATINE FRITTE** **4**  
**PINZIMONIO DI VERDURE** **4**  
**INSALATA GRECA** **4**

PRIMI PIATTI

**LINGUINE ALL'ASTICE** **23**  
Linguine di grano duro Senatore Cappelli all'Astice fresco Canadese  
**SPAGHETTONI CON VONGOLE E BOTTARGA** **17**  
Spaghettoni "Pietro Massi" con vongole, bottarga di muggine e datterino giallo  
**RISOTTO MELONE E BRANZINO** **NOVITÀ** **16**  
Risotto carnaroli mantecato al melone, carpaccio di branzino e lampone glacé (min. 2 persone)  
**PACCHERI PISTACCHI, STRACCIATELLA E GAMBERI** **16**  
Paccheri di grano duro "Pietro Massi" con pesto di pistacchi, stracciatella e tartare di gambero  
**CALAMARATA CON ALICI** **NOVITÀ** **14**  
Calamarata di grano duro con alici fresche e crumble di pane alle erbe aromatiche  
**GNOCCHETTI DI PATATE CON FAVE E PARMIGIANO** **10**  
Gnocchetti di patate con crema di fave e croccante al Parmigiano  
**CASONCELLI SPINACI E RICOTTA** **10**  
Casoncelli fatti a mano, spinaci e ricotta al burro versato

SECONDI

**BRANZINO INTERO AL SALE** **5,5/hg**  
Branzino del mediterraneo cotto in crosta di sale ed erbe aromatiche  
**CATALANA DI CROSTACEI** **55**  
Astice, gamberoni, scampo, polpo, canestrelli cotti al vapore su letto di verdure fresche  
**GRIGLIATA DI PESCE (SECONDO MERCATO)** **25**  
Filetto di branzino, gamberoni, pesce spada, coda di rospo e calamaro cotti alla griglia  
**POLPO ALLA GRIGLIA** **NOVITÀ** **20**  
Polpo del mediterraneo cotto alla griglia, verdure croccanti e spuma di stracciatella  
**FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA** **NOVITÀ** **19**  
Filetto di tonno scottato alla griglia con insalata greca  
**FRITTO DI PARANZA** **19**  
Frittura del pescato del giorno, calamari, alici, sarde, trigliette, zanchette, cebola  
**FILETTO DI BRANZINO** **NOVITÀ** **17**  
Filetto di branzino del mediterraneo in crosta di patate viola alle erbe aromatiche  
**FRITTO IMPERIALE** **17**  
Con calamari, gamberoni argentini e verdure servite con salsa tartara  
**ALICI FRESCHE FRITTE** **NOVITÀ** **15**  
Alici fresche pescate alla lampara fritte servite con salsa tartara  
**TAGLIATA DI ANGUS** **14**  
Tagliata di Angus alla brace servita con cipolle caramellate  
**FIorentINA** **5,5/hg**  
Fiorentina di Scottona Irlandese alla brace

**Pane, coperto e servizio: 2 euro**

Nella preparazione dei nostri piatti utilizziamo prodotti che rientrano nella lista degli **ALLERGENI ALIMENTARI** come: cereali con glutine, uova, pesce, latte, soia, frutta a guscio, senape, sedano e solfiti. È possibile modificare alcuni piatti per intolleranze o allergie alimentari. In mancanza del prodotto fresco potrebbero essere utilizzato un prodotto congelato all'origine di qualità adeguata.