

## MENÙ DEGUSTAZIONE

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

### MENÙ 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 di venire e verdure all'extravergine del Garda

#### TATAKI DI TONNO

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

#### MOSCARDINI, ZUCCA, POMODORINI E RICOTTA

Insalata di moscardini su vellutata di zucca, pomodorini confit, crema di ricotta e pesto di salicornia

#### GRIGLIATA DI PESCE MISTA SECONDO MERCATO

#### DESSERT A SCELTA

47,00

A PERSONA VINO ESCLUSO

### MENÙ MARE

#### DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI DI PESCE A FANTASIA DELLO CHEF

#### GNOCCHETTI, BACCALÀ E TAGGIASCHE

Gnocchetti di patate con crema di baccalà e olive taggiasche

#### GRAN FRITTO

Con calamari, verdure servito con salsa tartara

#### GAMBERONI ALLA GRIGLIA

#### DESSERT A SCELTA



45,00

A PERSONA VINO ESCLUSO

### MENÙ AUTUNNO

#### DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI MISTI

Insalata di moscardini su vellutata di zucca, pomodorini confit, crema di ricotta e pesto di salicornia. Tagliere di San Daniele, salame nostrano e pancetta. Giardiniera di verdure nostrane

#### GNOCCHETTI, BACCALÀ E TAGGIASCHE

Gnocchetti di patate con crema di baccalà e olive taggiasche

#### MEZZE MANICHE, NOCI E TALEGGIO

Mezze maniche "Pietro Massi" con pesto di noci, fonduta di taleggio e miele



#### 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



40,00

A PERSONA VINO ESCLUSO



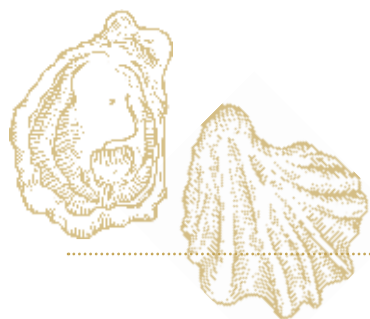
Sempre per tutto il tavolo, è possibile applicare delle variazioni al menù secondo le proprie preferenze. **Non esitare a chiedere.** Eventuali richieste di aggiunte e bis possono essere addebitate a prezzi ridotti.



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 CATI** 7,5

**SCAMPO DEI MARI DEL NORD** 7

ANTIPASTI

**CRUDO DI MARE** NOVITÀ 25  
Gambero rosso di Mazara, ostrica, mazzancolla, capasanta, filetti di tonno

**GRAN PIATTO DI MARE** 22  
Capasanta, carpaccio di branzino, tartare di tonno, battuta di gamberi

**TRILOGIA DI TONNO** 19  
Tartare, tataki in crosta di semi di papavero, tonno a filetti con salsa di soia

**TATAKI DI TONNO** 17  
Filetto di tonno scottato in crosta di semi di papavero con cipolle fritte e teriyaki

**TRIS DI MARE DELLO CHEF** 17  
Tre assaggi a fantasia dello Chef

**CARPACCIO DI SALMONE** 17  
Salmone Norvegese Bio marinato agli agrumi di Sicilia dallo chef, pepe rosa e aneto

**INSALATA DI MARE** 16  
Su letto di cous cous di venere e verdure all'extravergine del Garda

**MOSCARDINI, ZUCCA, NOVITÀ  
POMODORINI E RICOTTA** 16  
Insalata di moscardini su vellutata di zucca, pomodorini confit, crema di ricotta e pesto di salicornia

**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

**VERDURE ALLA GRIGLIA** 4

PRIMI PIATTI

**LINGUINE ALL'ASTICE** 23  
Linguine di grano duro Senatore Cappelli all'Astice fresco Canadese

**SPAGHETTONI VONGOLE E BOTTARGA** 18  
Spaghettoni "Pietro Massi" con vongole, bottarga di muggine e salicornia

**RISOTTO CON GAMBERO ROSSO E TARTUFO** NOVITÀ 18  
Risotto carnaroli mantecato con burro al tartufo, gambero rosso di Mazara, stracciatella e nocchie tostate (min. 2 persone)

**PACCHERI PISTACCHI, STRACCIATELLA E GAMBERI** 17  
Paccheri di grano duro "Pietro Massi" con pesto di pistacchi, stracciatella e tartare di gambero

**MEZZE MANICHE, NOCI E TALEGGIO** NOVITÀ 11  
Mezze maniche "Pietro Massi" con pesto di noci, fonduta di taleggio e miele

**GNOCCHETTI, BACCALÀ E TAGGIASCHE** NOVITÀ 15  
Gnocchetti di patate con crema di baccalà e olive taggiasche

**CASONCELLI SPINACI E RICOTTA** 11  
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 FRITTO** NOVITÀ 21  
Polpo fritto su crema di zafferano, broccolo scottato, datterini confit e mandorle

**TONNO, ZUCCA, FICHI E CASTAGNE** NOVITÀ 20  
Filetto di tonno scottato alla griglia su crema di zucca, fichi caramellati e crumble di castagne

**FRITTO DI PARANZA** 19  
Frittura del pescato del giorno, calamari, alici, sarde, trigliette, zanchette, cebola

**BRANZINO, TOPINAMBUR E CARCIOFI** NOVITÀ 18  
Filetto di branzino del mediterraneo CBT su vellutata di topinambur e carciofi fritti

**FRITTO IMPERIALE** 18  
Con calamari, gamberoni argentini e verdure servite con salsa tartara

**FRITTURA DI ALICI** 15  
Alici fresche pescate alla lampara fritte servite con salsa tartara

**TAGLIATA DI ANGUS** 15  
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.

