

## 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

#### INSALATA DI MARE

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

#### TATAKI DI TONNO

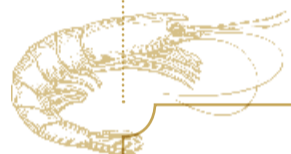
Filetto di tonno in crosta di semi di papavero, cipolle fritte e teriyaki

#### MOSCARDINI, 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



48,00

A PERSONA VINO ESCLUSO

### MENÙ MARE

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

#### GNOCCHETTI, BACCALÀ E TAGGIASCHE

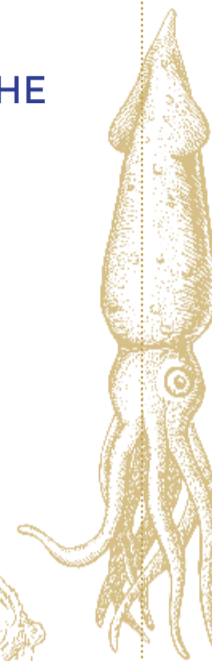
Gnocchetti di patate con crema di baccalà e olive taggiasche

#### GRAN FRITTO

Con calamari, verdure servito con salsa tartara

#### GAMBERONI ALLA GRIGLIA

#### DESSERT A SCELTA



45,00

A PERSONA VINO ESCLUSO

### MENÙ INVERNO

#### 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, ZUCCA E SALSICCIA

Mezze maniche "Pietro Massi" con crema di zucca, rosmarino e crumble di salsiccia nostrana



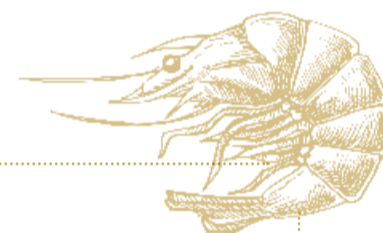
#### GRAN FRITTO

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



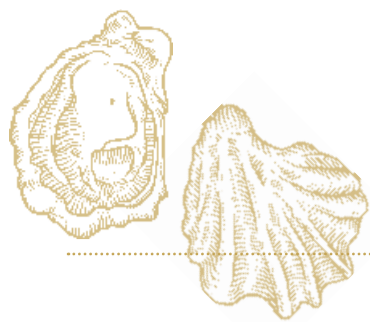
Sempre per tutto il tavolo, è possibile applicare delle variazioni al menù secondo le proprie preferenze. **Non esitare a chiedere.** Eventuali richieste di aggiunte e bis possono essere addebitate a prezzi ridotti.



LA TORTA FRITTA SEMPRE IL MERCOLEDÌ



PAELLA E SANGRIA SEMPRE LA DOMENICA SERA



## MENÙ ALLA CARTA

### PLATEAU

#### PLATEAU DI MARE (IDEALE PER DUE PERSONE) 70

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

#### GRAN PIATTO DI MARE 22

Capasanta, carpaccio di branzino, carpaccio di salmone, battuta di gamberi

#### TRIS DI MARE DELLO CHEF 18

Tre assaggi a fantasia dello Chef

#### TATAKI DI TONNO 17

Filetto di tonno scottato in crosta di semi di papavero con cipolle fritte e teriyaki

#### CARPACCIO DI SALMONE 17

Salmone Norvegese Bio marinato agli agrumi di Sicilia dallo chef, pepe rosa e aneto

#### INSALATA DI MARE 17

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

#### MOSCARDINI, ZUCCA, NOVITÀ 16

##### POMODORINI E RICOTTA

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 6

Peperoni rossi e gialli, cipolle, zucchine in agrodole

### CONTORNI

#### PATATE AL FORNO (ALLE ERBE AROMATICHE E PEPERONI) 4

#### PATATINE FRITTE 4

#### VERDURE ALLA GRIGLIA 4

#### 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.

### PRIMI PIATTI

#### LINGUINE ALL'ASTICE 23

Linguine di grano duro Senatore Cappelli all'Astice fresco Canadese

#### RISOTTO CON GAMBERO ROSSO E TARTUFO NOVITÀ 18

Risotto carnaroli mantecato con burro al tartufo, gambero rosso di Mazara, stracciatella e nocciole 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

#### GNOCCHETTI, BACCALÀ E TAGGIASCHE NOVITÀ 15

Gnocchetti di patate con crema di baccalà e olive taggiasche

#### MEZZE MANICHE NOVITÀ 11

Mezze maniche "Pietro Massi" con crema di zucca, rosmarino e crumble di salsiccia nostrana

#### 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 NOVITÀ 20

Filetto di tonno scottato alla griglia su crema allo zafferano, caviale di lime e cipolle caramellate

#### FRITTO DI PARANZA 19

Frittura del pescato del giorno, calamari, alici, sarde, trigliette, zanchette, cebola

#### FRITTO IMPERIALE 18

Con calamari, gamberoni argentini e verdure 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

### DRINKS

#### SPRITZ APEROL 5

#### SPRITZ CAMPARI 5

#### AMERICANO 6

#### NEGRONI 6

#### GIN TONIC 7-12

