

## 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

Insalata di mare su letto di cous cous e verdure

#### TATAKI DI TONNO

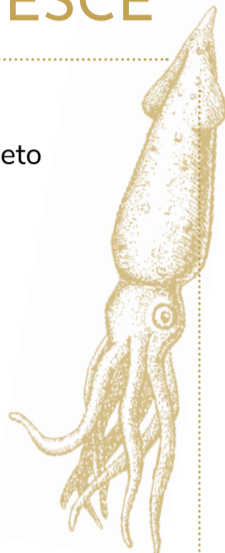
Filetto di tonno in crosta di semi di papavero, cipolle fritte e teriyaki

#### MOSCARDINI

Insalata di moscardini su crema di zafferano, verdure spadellate e pomodorini secchi

#### GRIGLIATA DI PESCE MISTA SECONDO MERCATO

#### DESSERT A SCELTA



**49,00**

A PERSONA VINO ESCLUSO

### MENÙ MARE

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

#### CALAMARATA CON PESCE SPADA

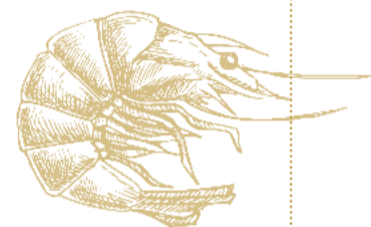
Calamarata Senatore Cappelli con pesce spada, limone, erbe aromatiche e polvere di pane dorato

#### GRAN FRITTO

Con calamari e verdure, servito con salsa tartara

#### GAMBERONI ALLA GRIGLIA

#### DESSERT A SCELTA



**45,00**

A PERSONA VINO ESCLUSO

### MENÙ PRIMAVERA

#### DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI MISTI

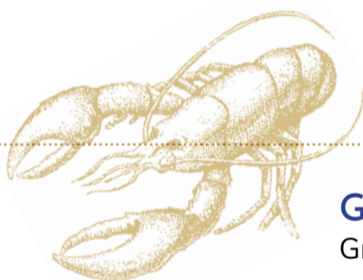
Insalata di moscardini su crema di zafferano, verdure spadellate e pomodorini secchi

Tagliere di San Daniele, salame nostrano e pancetta

Giardiniera di verdure nostrane

#### CALAMARATA CON PESCE SPADA

Calamarata Senatore Cappelli con pesce spada, limone, erbe aromatiche e polvere di pane dorato



#### GNOCCHETTI

Gnocchetti di patate con crema di carote, speck e rucola frita

#### GRAN FRITTO

Con calamari e verdure, servito con salsa tartara

#### TAGLIATA DI ANGUS

Tagliata di Angus alla griglia servita con patate al forno

#### DESSERT A SCELTA



**43,00**

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 (SU PRENOTAZIONE)



## MENÙ ALLA CARTA

### PLATEAU

**PLATEAU DI MARE (IDEALE PER DUE PERSONE)** 75  
Tutto secondo mercato: ostriche, gamberi rossi di Mazara, gamberi viola di Lampedusa, mazzancolle del mediterraneo, filetti di tonno, canestrelli, capesante

### CRUDITÉ DI MARE

**QUADRO DI MARE NOVITÀ** 28  
Ostrica, gambero rosso, gambero viola, mazzancolla, scampo pennellati dallo chef

**OSTRICA KYS** 5

**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** 23  
Capasanta, carpaccio di branzino, carpaccio di salmone, battuta di gamberi

**TRIS DI TARTARE NOVITÀ** 22  
Tartare di tonno Mediterraneo, Salmone Bio Norvegese e capasanta con crostini

**TRIS DI MARE DELLO CHEF** 19  
Tre assaggi a fantasia dello Chef

**TATAKI DI TONNO** 18  
Filetto di tonno in crosta di semi di papavero, cipolle fritte e teriyaki

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

**INSALATA DI MARE** 17  
Insalata di mare su letto di cous cous e verdure

**MOSCARDINI NOVITÀ** 16  
Insalata di moscardini su crema di zafferano, verdure spadellate e pomodorini secchi

**TAGLIERE DI SALUMI MISTI E GIARDINIERA** 12  
San Daniele 22 mesi, salame nostrano, pancetta steccata e giardiniera di verdure nostrane

**GIARDINIERA DI VERDURE NOSTRANE** 7  
Peperoni rossi e gialli, cipolle, zucchine in agrodolce

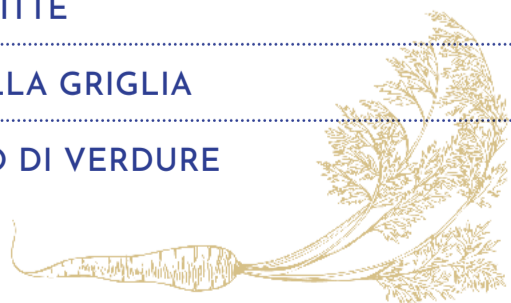
### CONTORNI

**PATATE AL FORNO** 5

**PATATINE FRITTE** 5

**VERDURE ALLA GRIGLIA** 5

**PINZIMONIO DI VERDURE** 5



### PRIMI PIATTI

**LINGUINE ALL'ASTICE** secondo mercato 19  
Linguine di grano duro Senatore Cappelli all'Astice fresco Canadese

**RISOTTO CAPASANTA E ZAFFERANO NOVITÀ** 20  
Risotto Riserva San Massimo con capasanta, zafferano, gocce di stracciatella e lime (min. 2 persone)

**SPAGHETTONI ALLE VONGOLE** 19  
Spaghettoni di grano duro Pietro Massi con vongole veraci e bottarga

**PACCHERI PISTACCHI, STRACCIATELLA E GAMBERI** 18  
Paccheri di grano duro Pietro Massi con pesto di pistacchi, stracciatella e tartare di gambero

**CALAMARATA CON PESCE SPADA NOVITÀ** 16  
Calamarata Senatore Cappelli con pesce spada, limone, erbe aromatiche e polvere di pane dorato

**GNOCCHETTI NOVITÀ** 12  
Gnocchetti di patate con crema di carote, speck e rucola frita

**CASONCELLI SPINACI E RICOTTA** 12  
Casoncelli spinaci e ricotta fatti a mano, al burro versato

### SECONDI

**BRANZINO INTERO ALLA MEDITERRANEA** 6,0/hg  
Branzino del mediterraneo cotto al forno con pomodorini e taggiasche, servito con patate arrosto

**CATALANA DI CROSTACEI** secondo mercato  
Astice, gamberoni, scampo, polpo, canestrelli cotti al vapore su letto di verdure fresche

**GRIGLIATA DI PESCE** 25  
Filetto di branzino, gamberoni, salmone, calamaro... tutto secondo mercato

**POLPO ALLA GRIGLIA NOVITÀ** 22  
Tentacoli di polpo alla griglia, pesto di basilico e mandorle, patata alla paprika e pomodorini confit

**ARROSTO DI BRANZINO NOVITÀ** 20  
Filetto di branzino al forno con ripieno di patate e zucchine

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

**FRITTO IMPERIALE** 19  
Con calamari, gamberoni argentini e verdure servite con salsa tartara

**TAGLIATA DI ANGUS** 16  
Tagliata di Angus alla griglia servita con cipolle caramellate

**FIorentINA** 5,5/hg  
Fiorentina di Scottona Irlandese alla brace

### I GRANDI CLASSICI DELLA BIANCA

**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 potrebbe essere utilizzato un prodotto congelato all'origine di qualità adeguata.

Gli alimenti serviti crudi sono obbligatoriamente sottoposti a processo di abbattimento secondo il **REG CE 853/2004**

