

## 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 E ZUCCA

Insalata di moscardini su delicata crema di zucca, con soffice di ricotta e polvere di salicornia

#### 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 CERNIA ALLA MEDITERRANEA

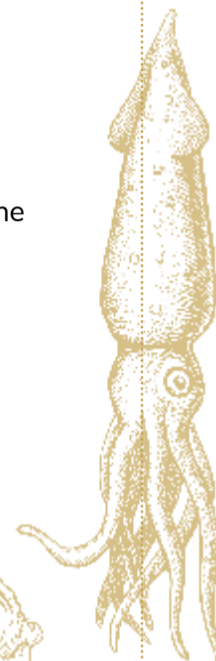
Calamarata di Senatore Cappelli con cernia, pesto di pomodorini confit, nocciole, origano e taggiasche

#### GRAN FRITTO

Con calamari, verdure servite 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 delicata crema di zucca, con soffice di ricotta e polvere di salicornia. Tagliere di San Daniele, salame nostrano e pancetta. Giardiniera di verdure nostrane

#### CALAMARATA CON CERNIA ALLA MEDITERRANEA

Calamarata di Senatore Cappelli con cernia, pesto di pomodorini confit, nocciole, origano e taggiasche

#### GNOCCHETTI GORGONZOLA E NOCI

Gnocchetti di patate con crema di gorgonzola DOP e noci

#### GRAN FRITTO

Con calamari, verdure servite con salsa tartara

#### TAGLIATA DI ANGUS

Tagliata di Angus alla brace servita con patate al forno

#### DESSERT A SCELTA



42,00

A PERSONA VINO ESCLUSO



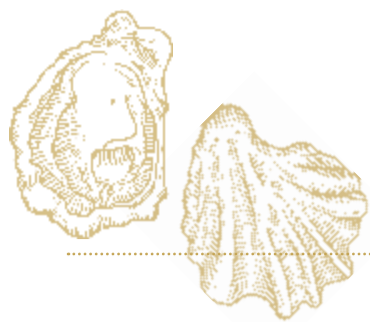
Sempre per tutto il tavolo, è possibile applicare delle variazioni al menù secondo le proprie preferenze. **Non esitare a chiedere.** Eventuali richieste di aggiunte e bis possono essere addebitate a prezzi ridotti.



LA TORTA FRITTA SEMPRE IL MERCOLEDÌ



PAELLA E SANGRIA SEMPRE LA DOMENICA SERA



MENÙ ALLA CARTA

PLATEAU

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

CRUDITÉ DI MARE (AL PEZZO)

**OSTRICA KYS** **5**

**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

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

**GRAN PIATTO DI MARE** **23**  
Capasanta, carpaccio di branzino, carpaccio di salmone, battuta di gamberi

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

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

**FIOR DI CAPELANTE** **NOVITÀ** **18**  
Polpa di capesante su crema di pistacchi, purea di zucca, pesto alla mediterranea e salsa all'arancia

**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 dallo chef, pepe rosa e aneto

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

**MOSCARDINI E ZUCCA** **NOVITÀ** **16**  
Insalata di moscardini su delicata crema di zucca, con soffice di ricotta e polvere 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 agrodolce

CONTORNI

**INDIVIA BELGA BRASATA** **4**

**PATATE AL FORNO** **4**

**PATATINE FRITTE** **4**

**VERDURE ALLA GRIGLIA** **4**

**INSALATA MISTA** **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.

PRIMI PIATTI

**LINGUINE ALL'ASTICE** **25**  
Linguine di grano duro Senatore Cappelli all'Astice fresco Canadese

**RISOTTO MOSCOW TUNA** **NOVITÀ** **20**  
Risotto Riserva San Massimo con tartare di tonno, lemongrass, mantecato al Moscow Mule (**min. 2 persone**)

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

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

**CALAMARATA CON CERNIA ALLA MEDITERRANEA** **16**  
Calamarata di Senatore Cappelli con cernia, pesto di pomodorini confit, nocciole, origano e taggiasche **NOVITÀ**

**GNOCCHETTI GORGONZOLA E NOCI** **NOVITÀ** **12**  
Gnocchetti di patate con crema di gorgonzola DOP e noci

**CASONCELLI SPINACI E RICOTTA** **12**  
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** **65**  
Astice, gamberoni, scampo, polpo, canestrelli cotti al vapore su letto di verdure fresche

**GRIGLIATA DI PESCE** **25**  
Filetto di branzino, gamberoni, calamari e pesce alla griglia secondo mercato

**POLPO AL WHISKEY SOUR** **NOVITÀ** **22**  
Polpo grigliato al Whiskey sour, patate cristallo spuma di bisque e canditi al limone

**FILETTO DI SALMONE** **NOVITÀ** **19**  
Filetto di salmone scottato, crema di castagne, datterini disidratati e cuore di carciofo fritto

**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 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**

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.

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

