

ANTIPASTI CRUDI

Plateau (per due persone) (1) — 26
*Due scampi, due gamberi rossi, due mazzancolle, quattro gobetti***

Gran Plateau (Per cinque persone) (1) — 65
*Cinque scampi, cinque gamberi rossi, cinque mazzancolle, dieci gobetti***

Battuto di crostacei (1,5) — 16
Alla fragola

Trittico (3) — 18
Assaggio di carpaccio di spigola, tartare di orata e tartare di tonno

Tartare di orata (3) — 13
Pomodorini, olive e capperi

Carpaccio di spigola (3) — 12
Pomodorini, sale, olio e zest di arancia

Tartare di tonno (3) — 18
Servita su una schiacciata di avocado

Gamberi rossi (1) — 20
di Mazara del Vallo (5pz)

Scampi (1) — 20
Mar Mediterraneo (5pz)

Secondo disponibilità:

Ricci (1)	4.50alpz
Tartufi (1)	3.50alpz
Cannolicchi (1)	0.80alpz
Fasolari (2)	2.50alpz

ANTIPASTI CALDI

Baccalà (3,4,9) — 13
Con crema di carote e zenzero

Soutè di cozze (2) — 12
Con crostini di pane e agrumi

Alici (3) — 12
Marinate

Insalata di mare (1,2,9) — 14

Calamaretti fritti e chips di patate (2,4) — 16

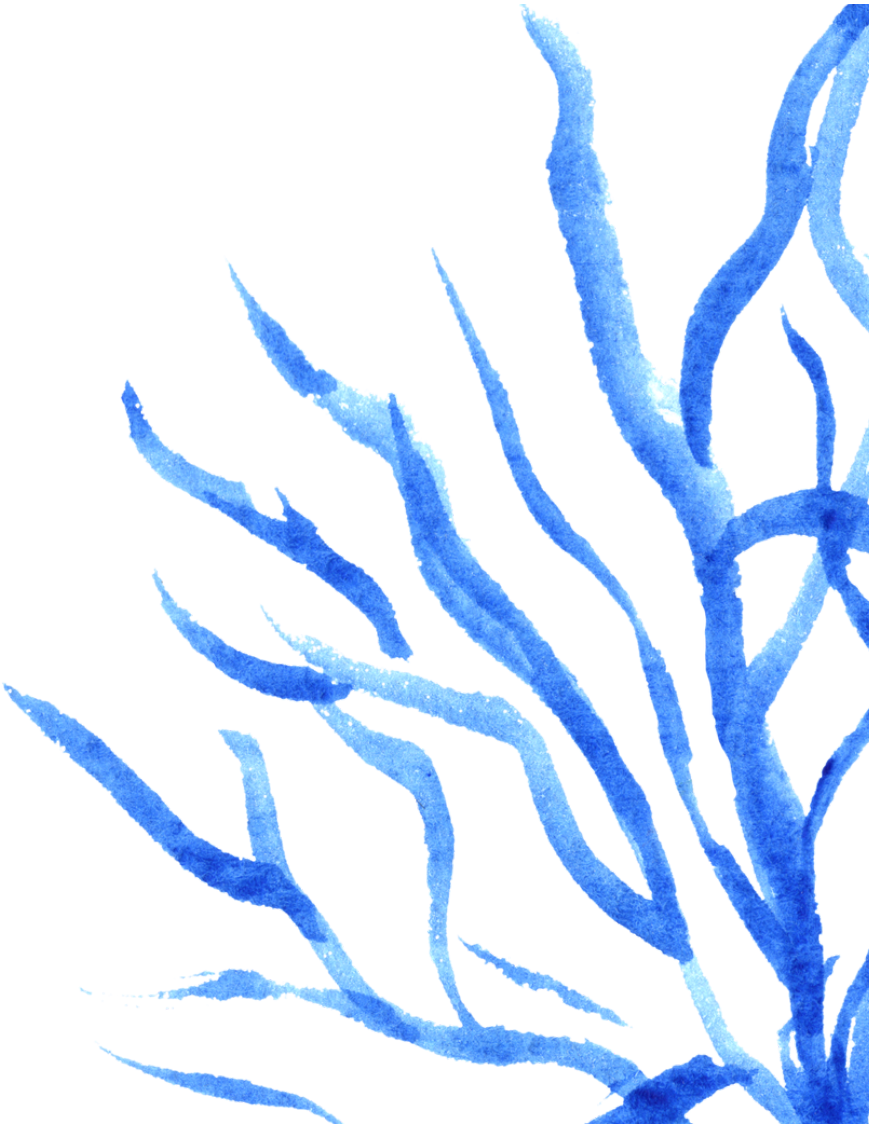
Polpo e patate (2,4,9) — 16
Insalata di polpo su schiacciata di patate

Mozzarella e gamberi (2,4,9) — 12
Mozzarella di bufala con pesto di basilico, acqua di pomodoro e gambero rosso

Fiori di zucca (2,4,9) — 12
Fiore di zucca ripieno di tonno e patate

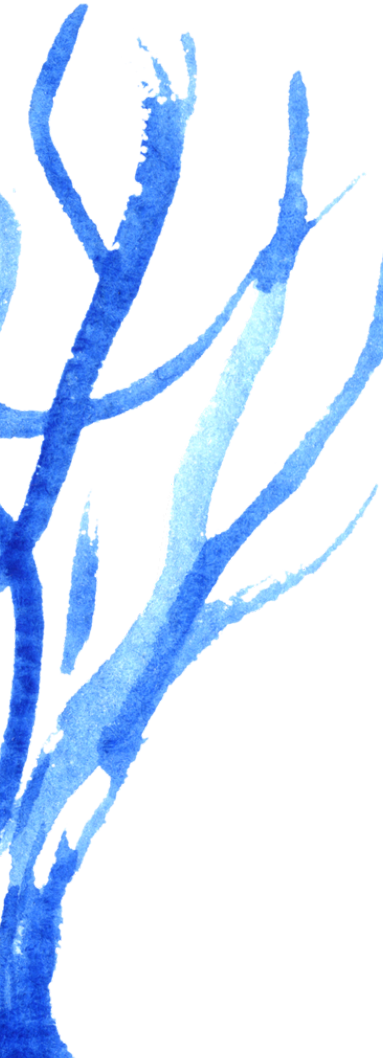
PRIMI PIATTI

Spaghetti con Lupini (2,4)	20
Spaghettone all'astice (1,4)	35
Risotto alla pescatora (1,4,2,3,9)	20
Tagliolini con spigola (3,4,6,9) *Fiori di zucca e bottarga*	20
Primo del giorno *Secondo disponibilità*	18/25



SECONDI PIATTI

Grigliata mista (1,2,3)	22
Frittura (1,2,4) *Calamari e gamberi*	20
Scottata di tonno (3) *Con verdure wok*	20
Filetto di spigola arrosto CBT (3) *Con lattuga e polvere di olive e capperi*	20
Secondo del giorno (1,2,3,4,9) *In base alla disponibilità*	20/25
Pesce da banco pescato (3)	8/l'etto
Pesce allevato (3)	6/l'etto
Astice (1)	11/l'etto
Aragosta (1)	17/l'etto
Cicale di mare (1)	18/l'etto

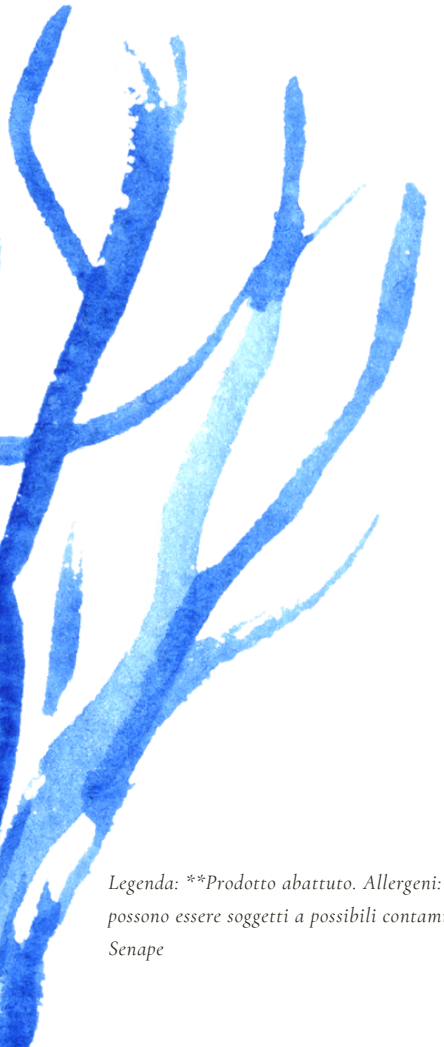


CONTORNI

Verdure a foglia	5
Verdure Grigliate	5.50
Patate al forno/fritte	5
Insalata mista/verde	5
Misticanza ai frutti rossi	6

DOLCI

Cheesecake (5,6,7,8,11) *Albicocca e rosmarino*	7
Biscotto alla nocciola (5,6,7,8,11) *Con crema al ribes e timo*	7
Soffice alla carota e arancia (4,6,7,8,11) *Con cremoso al bergamotto*	7
Tiramisù (4,6,8,11) *Espresso*	6
Gelati home - made (5,6,8,11) *Banana, Pesca, Caramello salato, Vaniglia*	5
Dolce del giorno	6/8
Biscotteria mista (4,5,6,7,8,11)	6
Tagliata di frutta per due persone	12
Frutta di stagione	5



*Legenda: **Prodotto abattuto. Allergeni: (1) Crostacei; (2) Molluschi, (3) Pesce, (4) Glutine, (5) Frutta a guscio. Avvertenze: tutti i piatti proposti sul menu possono essere soggetti a possibili contaminazioni accidentali con altri allergeni: (6) Uova, (7) Mandorle, (8) Soia, (9) Sedano, (10) Sesamo, (11) Latticini (12) Senape*

MENU DELLE OSTRICHE

Spèciale Poèsie by Mauger 5.00

La degustazione dell'ostrica Spéciale Poésie è un invito a un'esperienza culinaria e melodica unica.

Le papille gustative vengono prima ammaliate dall'alternanza delle note leggermente iodiche. Il palato viene poi affascinato dalle note morbide e dolci provenienti da flussi ricchi di fitoplancton e sali minerali. L'ostrica Spéciale Poéesie ha ottenuto la medaglia d'oro al concorso nazionale di Parigi ed è considerata da alcuni intenditori come una delle ostriche più raffinate.

Spèciale Julina by Fontenau 5.50

Nasce e viene allevata in Irlanda del sud, poi passa all'affinamento nelle claires di Marennes in Francia.

L'ostrica Spéciale Julina è croccante, con un retrogusto persistente, sorprendente con il suo gusto iodato che si trasforma in zuccherino, è un'ostrica per veri appassionati, alla ricerca di nuovi sapori e sensazioni.

Veules Les Roses 5.50

Gouville (Alta Normandia Dipartimento Senna Marittima).

Prende il nome della magnifica cittadina balneare situata sulla Costa di Alabastro in Alta Normandia.

Questa Speciale deve il suo gusto alla miscela d'acqua dolce e acqua salata generata dal mare e da tre fiumi sotteranei.

Carnosa, croccante, profumata, spesso comparata alla famosa Gillardeau,
per il suo colore bianco.

Speciale Gillardeau 5.50

La famiglia Gillardeau è un'istituzione dell'ostricultura francese, questo prodot- to è considerato il "Dom Perignon" delle ostriche.

È un'azienda a conduzione familiare situata a Marennes Olèron, che da 110 anni produce e seleziona una delle ostriche più richieste dagli chef di tutta Europa. La carne si presenza polposa e succolenta. Ogni sensazione è equilibrata, la leggera sapidità viene equilibrata da una dolcezza unica nel suo genere.

La carnosità sposa la tenerezza, l'elegante persistenza conclude un capolavoro dell'ostricoltura.

Regal Oro 8.00

L'Ostrica Regal Selection Oro è una varietà premium coltivata nelle limpide acque dell'Oceano Atlantico, dove tradizione e cura artigianale si uniscono per creare un prodotto di altissima qualità. Conosciuta anche come OSTRA REGAL Gold Selection, è una vera icona gastronomica per gli amanti delle ostriche.

La sua conchiglia è impreziosita da vere scaglie d'oro 18 carati, la conchiglia è profonda e custodisce carni generose, morbide e succose. Al palato rivela un sapore ricco e burroso, con un equilibrio raffinato tra dolcezza e sapidità marina, capace di regalare una persistenza complessa e armoniosa. Ogni assaggio è un viaggio sensoriale che evoca la purezza delle coste atlantiche.