

Antipasti

NON SOLO CRUDI...

<i>Pane burro e alici (1,4,7)</i>	€ 8
<i>Polpo alla griglia con patate e guancia croccante (14)</i>	€ 18
<i>Calamarelle fritte con zucchine alla scapece (1,12,14)</i>	€ 17
<i>Calamaro scottato su crema di cipolla arrostita e buccia di patate (14)</i>	€ 18
<i>Baccalà fritto su humus di ceci (1,4)</i>	€ 20
<i>La caprese di mare (pomodorini,mozzarella di Bufala e alici) (2,7)</i>	€ 14

CRUDI...

<i>Scarpone di mare (melanzana, tonno, crostini, mousse di provola, concassè di pomodorini, olive e capperi) (1,7,4)</i>	€ 22
<i>Tartare di tonno (4)</i>	€ 20
<i>Tartare di tonno con stracciata di bufala e avocado (4,7)</i>	€ 24
<i>Tartare di gambero rosso (2)</i>	€ 24
<i>Tartare gamberi e burrata (2,7)</i>	€ 26
<i>Tris di tartare (4,2)</i>	€ 45
<i>Ostrica Regal (Irlanda)</i>	€ 8
<i>Ostrica Perla del Delta Tarbouriech(italia)</i>	€ 12
<i>Gamberi rossi di Mazara su cipolle rosse caramellate con pinoli tostati e uvetta (2,12,8)</i>	€ 24
<i>Carpaccio di dentice con puntarelle e acciughe (4)</i>	€ 20
<i>Carpaccio di baccalà con scarola croccante, capperi e polvere di olive nere (4)</i>	€ 20
<i>Tartufi di mare* (14)</i>	€ 3,50alpz
<i>Gambero rosso di Mazara (2)</i>	€ 8al pz.
<i>Scampi (2)</i>	€ 7 al pz.
<i>Plateau Royale (2,4,14)</i>	€ 90
<i>(scampi-gamberi-ostre-frutti di mare-carpaccio-tartare)</i>	

To share . . .

(min. 2 persone - €35,00p.p.)

Condivi i piatti **"Signature"** dello chef,
un viaggio tra antipasti ed un primo piatto, accompagnati da un calice di bollicine.

Primi Piatti...

Risotto agli agrumi con gamberi rossi crudi e caprino (2,7)	€ 20
Fusilloni alla genovese di ventresca di tonno (1,4)	€ 18
Spaghettoni aglio olio e mare (1,2,4,14)	€ 18
Piatto del giorno	€ 20

Secondi Piatti...

Filetto del giorno (4)	€ 20
- Scottato con scarola alla napoletana	
- Acqua pazza con patate e capperi	
Frittura di calamari con maionese al lime (4,7)	€ 18
Gamberoni e baccalà in tempura con friarielli e provola (7,1,2,4)	€ 22
Pescato del giorno	€ 70 al Kg
Piatto del giorno	€ 20

Dolcezze

Dolcezze (1)(3)(7)(8)	€ 7
Gelato o sorbetto (7)	€ 5

Menu degustazione

SENSAZIONI DI MARE

(min. 2 persone - € 55,00p.p.)

Prima portata

Montanara con burrata, acciughe e limone (1,7,4)

Seconda portata

Baccalà crudo e cotto (1,4,7)

Terza portata

Tartare di tonno (4)

Quarta portata

Spaghettone aglio olio e mare (1,2,14)

Quinta portata

Gamberoni in tempura con maionese al lime (4,7)

Dolcezze (7)

Coperto €3,00–Acqua €3,00

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte - 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci) - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - 12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I prodotti ittici serviti crudi sono sottoposti al trattamento di congelamento preventivo sanitario conformemente alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3 e a s.m.i.

Tutti i prodotti ittici potrebbero essere congelati o essere stati acquistati freschi e congelati da noi per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria.

**a seconda della disponibilità*

Antipasti – Appetizer

NON SOLO CRUDI... NOT ONLY RAW...

<i>Pane burro e alici (1,4,7)</i> <i>Grilled bread, butter and anchovies</i>	€ 8
<i>Polpo alla griglia con patate e guanciale croccante (14)</i> <i>Grilled octopus with potatoes and crispy bacon</i>	€ 18
<i>Calamarelle fritte con zucchine alla scapece (1,12,14)</i> <i>Small fried squibs with scapece's style courgettes</i>	€ 17
<i>Calamaro scottato su crema di cipolla arrostita e buccia di patate (14)</i> <i>Seared squid on roasted onion dip and potatoes peel</i>	€ 18
<i>Baccalà fritto su humus di ceci (1,4)</i> <i>Fried cod on chickpea humus dip</i>	€ 20
<i>La caprese di mare (pomodorini, mozzarella di Bufala e alici) (2,7)</i> <i>Seafood caprese (cherry tomatoes, buffalo mozzarella and anchovies)</i>	€ 14

CRUDI... RAW FOODS...

<i>Scarpone di mare</i> <i>(melanzana, tonno, crostini, mousse di provola, concassè di pomodorini, olive e capperi) (1,7,4)</i> <i>(eggplant, tuna, croutons, provola mousse, concassè of cherry tomatoes, olives and capers)</i>	€ 22
<i>Tartare di tonno (4)</i> <i>Tuna tartare</i>	€ 20
<i>Tartare di tonno con stracciata di bufala e avocado (4,7)</i> <i>Tuna Tartare with buffalo Stracciata cheese and avocado</i>	€ 24
<i>Tartare di gambero rosso (2)</i> <i>Red shrimp tartare</i>	€ 24
<i>Tartare gamberi e burrata (2,7)</i> <i>Shrimp tartare and Burrata cheese</i>	€ 26
<i>Tris di tartare (4,2)</i> <i>Tris of tartare</i>	€ 45
<i>Gamberi rossi di Mazara su cipolle rosse caramellate con pinoli tostati e uvetta (2,12,8)</i> <i>Mazara red prawns on caramelized red onions with toasted pinenuts and raisins</i>	€ 24
<i>Carpaccio di dentice con puntarelle e acciughe (4)</i> <i>Dentex carpaccio with cougrettes and anchovy</i>	€ 20
<i>Carpaccio di baccalà con scarola croccante, capperi e polvere di olive nere (4)</i> <i>Cod carpaccio with crunchy escarole, capers and black olive powder</i>	€ 20

<i>Tartufi di mare*</i> (14) <i>Sea truffles</i>	€ 3,50 al pz.
<i>Gambero rosso di Mazara</i> (2) <i>Mazara red prawn</i>	€ 8 al pz.
<i>Scampi</i> (2)	€ 7 al pz.
<i>Ostrica Regal (Irlanda)</i> <i>Regal Oyster (Ireland)</i>	€ 8
<i>Ostrica Perla del Delta Tarbouriech (italia)</i> <i>Oyster Perla del Delta Tarbouriech (Italy)</i>	€ 12
<i>Plateau Royale</i> (2,4,14) (scampi-gamberi-ostreche-frutti di mare-carpaccio-tartare) (scampi-shrimps-oysters-seafood-carpaccio-tartare)	€ 90

To share . . .

(min. 2 persone - €35,00 p.p.)

Condivi i piatti **"Signature"** dello chef,
un viaggio tra antipasti ed un primo piatto, accompagnati da un calice di bollicine.

Share the chef's **"Signature"** dishes, a journey between appetizers and a first course,
accompanied by a glass of bubbles.

Primi Piatti...

FIRST DISHES

<i>Risotto agli agrumi con gamberi rossi crudi e caprino</i> (2,7) <i>Risotto with citrus raw red prawns and goat cheese</i>	€ 20
<i>Fusilloni alla genovese di ventresca di tonno</i> (1,4) <i>Genoese Fusilloni with Tuna Belly</i>	€ 18
<i>Spaghettone aglio olio e mare</i> (1,2,4,14) <i>Spaghettone with oil and garlic and seafood</i>	€ 18
<i>Piatto del giorno</i> <i>Dish of the day</i>	€ 20

Secondi Piatti...

SECONDO COURSES

<i>Filetto del giorno</i> (4) <i>Fillet fish of the day</i>	€ 20
- <i>Scottato con scarola alla napoletana</i> <i>Seared with Neapolitan-style escarole</i>	
- <i>Acqua pazza can patate e capperi</i> <i>Acqua pazza with potatoes and capers</i>	
<i>Frittura di calamari con maionese al lime</i> (4,7) <i>Fried squids with lime mayonnaise</i>	€ 18
<i>Gamberoni e baccalà in tempura con friarielli e provola</i> (7,1,2,4) <i>King Shrimps and cod tempura with FRIARIELLI and provola</i>	€ 22
<i>Pescato del giorno</i> <i>Fish of the day</i>	€ 70 al Kg
<i>Piatto del giorno</i> <i>Dish of the day</i>	€ 20

Dolcezze

SWEETNESS

<i>Dolcezze</i> (1)(3)(7)(8) <i>Sweetnesses</i>	€ 7
<i>Gelato o sorbetto</i> (7) <i>Icecream or sorbet</i>	€ 5

Menu degustazione

SENSAZIONI DI MARE

(min. 2 persone - €55,00p.p.)

Prima portata

Montanara con burrata, acciughe e limone (1,7,4)

Fried Montanara pizza with buffalo Burrata cheese, anchovies and lemon zest

Seconda portata

Baccalà crudo e cotto (1,4,7)

Raw and cooked cod

Terza portata

Tartare di tonno (4)

Tuna tartare

Quarta portata

Spaghettone aglio olio e mare (1,2,14)

Spaghettone with oil and garlic and seafood

Quinta portata

Gamberoni in tempura con maionese al lime (4,7)

Tempura's King Shrimps with lime mayonnaise

Dolcezze (7)

Sweetnesses

Service € 3,00 – Water € 3,00 / Coperto €3,00–Acqua €3,00

ALLERGENI - ALLERGENS

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte - 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci) - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - 12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi I prodotti ittici serviti crudi sono sottoposti al trattamento di congelamento preventivo sanitario conformemente alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3 e a s.m.i.

Tutti i prodotti ittici potrebbero essere congelati o essere stati acquistati freschi e congelati da noi per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria.

We inform our kind customers that the foods and beverages prepared and served in this establishment may contain ingredients or adjuvants considered allergens. List of allergenic ingredients used in this exercise and present in Annex II of EU Reg. n. 1169/2011 – “Substances or products causing allergies or intolerances”:

1. Cereals containing gluten and derivative products (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut) - 2. Crustaceans and crustacean-based products - 3. Eggs and egg-based products - 4. Fish and egg-based products fish - 5. Peanuts and peanut products - 6. Soy and soy products - 7. Milk and milk products - 8. Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts) - 9. Celery and celery products - 10. Mustard and mustard-based products - 11. Sesame seeds and sesame-based products - 12. Sulphites in concentrations above 10 mg/kg - 13. Lupins and lupine products - 14. Molluscs and mollusc products.

Fish products served raw are subjected to preventive sanitary freezing treatment in accordance with the requirements of Reg. (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter d, point 3 and subsequent amendments.

Fish products could be frozen or purchased fresh and frozen from us for preservation in compliance with health regulations.

*a seconda della disponibilità - depending on fish availability