ANTIPASTI

*Crudo di mare per una persona 31€
Oppure da comporre a vostro piacimento:
Gamberi rossi di Mazara 6€ cad
Gamberi rosa Liguri 4€ cad
Gamberi blu Nuova Caledonia 5€ cad
Scampi Irlanda 6€ cad
Ostriche krystale Normandia 5€ cad
Noce di capasanta 5€ cad.*

(2-4-14)

Sashimi di tonno, salmone e ombrina 20€ (4-6)

*Tartare di tonno, capesante, lime, menta e maionese al
basilico 22€ (3-4-8-14)*

*Tacos ripieno di tartare di salmone marinato alla soia,
Robiola e mandorle 16€ (4-6-7-18)*

*Gamberi alla catalana con cipolle rosse, pomodorini e sedano
20€ (2-4-9)*

Insalata tiepida di mare con pomodorini e patate 20€ (2-4-14)

Gamberoni in pasta fillo con salsa agrodolce 15€ (1-2-4-14)

Impepata di cozze 12€ (14)

*Battuta di Fassona piemontese, stracciata di Burrata,
pomodorino giallo Confit e basilico 18€ (7)*

*Caprese con Burrata, coulis di pomodoro, crumble di pane e
basilico vetrificato 14€ (7-11)*

PANE E COPERTO : 2.50€

PRIMI

Fettuccine con crudità di gamberi rossi di Mazara e pesto di pistacchi 22€ (piatto tiepido) (1-2-3-4-8-12)

Tonnarelli Cacio e pepe con crudità di gamberi liguri, bisque di gamberi e agrumi 20€ (1-2-4-7-9-14)

Linguine vongole veraci e bottarga di muggine 20€ (1-4)

Fregola all'astice e caviale di limone 25€ (1-2-4)

Orecchiette con crema di Anduja, aglio e crumble alle acciughe 16€ (1-3-7)

SECONDI

Branzino alla griglia con panzanella di verdure alla toscana 20€ (1-4)

Fritto di calamari e gamberi con salsa Tzatziki 24€ (1-2-3-4-6-7-8-9-10)

Cubotti di tonno scottato con crema di carote e zenzero e insalata di cavolo cappuccio al lime 25€ (4)

Polpo alla griglia con paprika dolce e purea di patate affumicate 20€ (4-7)

Tagliata di controfiletto con il suo fondo servita con peperonata estiva 20€

PANE E COPERTO : 2.50€