

# ANTIPASTI

*Crudo di mare per una persona 29€*

*Oppure da comporre a piacimento :*

*Gamberi Rossi di Mazara del Vallo 6€ cad*

*Gamberi blu della Nuova Caledonia 5€ cad*

*Scampi "Porcopine" Irlanda 6€*

*Ostriche Kristale Normandia 6€*

*Noci di capesante Giappone 6€*

*(2-4-14)*

*Carpaccio di capesante con agrumi 18€ (14)*

*Tartare di salmone con salsa ponzu e alga wakame 15€ (4-6-11)*

*Ombrina marinata al cedro e pepe rosa , terra di olive e coulis di  
pomodoro 18€ (4)*

*Insalatima tiepida di mare con pomodorini e patate 20€. (2-4-14)*

*Riccio di calamaro scottato su zuppa di pane al tartufo e uova di  
lompo 18€ (1-4-7-14)*

*Zuppa di mare con pane Caracau 20€ (1-2-4-14)*

*Flan di spinaci , fonduta di castelmagno e cialda la parmigiano  
14€ (3-7)*

**PANE E COPERTO : 2.50€**

*(a pranzo da martedì a venerdì coperto incluso)*

# PRIMI

*Ravioli artigianali ripieni di granchio e scampi, con gamberi saltati, brodo di crostacei e basilico 20€ (1-2-3-4-7-8-11-14)*

*Fettuccine con crudo di gamberi rossi di Mazara e pesto di pistacchi (piatto tiepido) 22€ (1-3-7-8)*

*Tonnarelli Cacio e pepe con crudo di gamberi blu, la loro bisque e agrumi 22€ (1-2-4-7-9-14)*

*Paccheri olio, aglio nero, peperoncino e tartare di ombrina marinata 18€ (1-3-4-7)*

*Pappardelle con ragù di selvaggina 16€ (1-3-9-12)*

# SECONDI

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

*Polpo alla griglia con paprika dolce e purea di patate 24€ (4-7)*

*Trancio di branzino con verdure di stagione cotto in carta fata 22€ (4-9)*

*Tonno fritto in pane panko, funghi shiitake e salsa teriyaki 25€ (1-2-3-4-5-6-8-11-14)*

*Filetto di San Pietro in guazzetto alla livornese 18€ (2-4-14)*

*Brasato di manzo con polenta taragna al tartufo 18€ (1-7-9-12)*

**PANE E COPERTO : 2.50€**

*(a pranzo da martedì a venerdì coperto incluso)*