

ANTIPASTI

Crudo di mare per una persona 30€

Oppure da comporre a piacimento :

Gamberi Rossi di Mazara del Vallo 6€ cad

Gamberi blu della Nuova Caledonia 6€ 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 17€ (4-6-11)

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

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

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

Gamberoni fritti in pane panko con salsa agrodolce 15€ (1-2-3-6 -9)

*Flan di spinaci , fonduta di castelmagno e cialda
al 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 20€ (1-2-4-7-9-14)

Paccheri aglio nero, olio, peperoncino e tartare di ombrina marinata 20€ (1-3-4-7)

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

SECONDI

Fritto di calamari e gamberi con salsa Tzatziki 25€ (1-2-3-4-6-7-8-9-10)

Polpo alla griglia con paprika dolce e purea di patate affumicata 27€ (4-7)

Il pescato del giorno con verdure di stagione

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)