

ANTIPASTI



CRUDI DI MARE

Crudo di mare per una persona (2,4,14)	30€
Gamberi rossi di Mazara del Vallo (2)	6 cad
Gamberi blu Nuova Caledonia (2)	6 cad
Scampi porcopine (2)	6 cad
Ostriche Kristale Normandia (14)	6 cad
Noci di capesante (14)	6 cad

ANTIPASTI

Carpaccio di capesante e agrumi (14)	18€
Tartare di branzino, salsa al mango e mandorle tostate (4,8)	18€
Tartare di tonno, salsa ponzu e guacamole (1,4,6)	20€
Tacos ripieno di salmone marinato nella soia, robiola e cipolla croccante (1,4,6,7)	18€
Catalana di gamberi (2,9)	20€
Insalata tiepida di mare (2,4)	20€
Gamberoni fritti in pane panko con salsa agrodolce (1,2,3,6)	15€
Tartare di Fassona piemontese, salsa all'aglione toscano e acciughe del Cantabrico (4,7)	18€



PRIMI



Chicche di patate ai crostacei, pomodorini gialli e perle al limone (1,2,3,7)	18€
Fettuccine con crudo di gamberi rossi di Mazara e pesto di pistacchi (piatto tiepido) (1-3-7-8)	22€
Tonnarelli Cacio e pepe con crudo di gamberi blu , la loro bisque e agrumi (1-2-4-7-9-14)	20€
Linguine alle vongole veraci e bottarga di muggine (1,4,14)	22€
Paccheri alla Nerano con provolone del Monaco, zucchine e basilico (1,7)	16€



SECONDI



Fritto di calamari e gamberi con salsa Tzatziki (1-2-3-4-6-7-8-9-10)	25€
Polpo alla griglia con paprika dolce e purea di patate affumicata (4-7)	27€
Filetti di persico fritto serviti con miele di acacia (1,3,4)	22€
Trancio di spada in guazzetto con melanzane e olive (2,4,14)	22€
Tataki di tonno, sesamo bianco e nero, salsa teriyaki e insalatina di stagione (1,4,6,11)	25€
Filetto di manzo, scamorza affumicata e patate al rosmarino (7)	30€

