

SPECIALE PRANZO

dal lunedì al sabato (esclusi festivi)

2 assaggi di Mare +

1 Primo del giorno

€ 20

2 assaggi di Mare +

1 Filetto di Orata alla griglia

€ 25

2 assaggi di Mare +

1 Catalana di Crostacei

€ 35

(escluse bevande e servizio)

Bevande e servizio esclusi

Lo chef non consente variazioni

Il menù è obbligatorio per tutti i commensali

Menù fisso € 38,00 a persona

4 Antipasti di Crudi e

Cotto di mare

Primo a discrezione dello chef

Secondo del giorno speciale

Contorno

Calice di vino

Il menù fisso è valido a pranzo e a cena

I bambini al di sotto dei 10 anni possono

ordinare alla carta

OSTRICHE

Nome dato alla specie commestibile dei molluschi più pregiati appartenenti alle famiglie degli Ostreidi e degli Pteridi, diffuse in tutti i mari.

LA FINE DE CLAIRE: "Il mare" € 3,00

Permanenza in claire 4/6 mesi, la sua carne è velata ed il gusto è di mare diretto.

LA SELECTION: "La pregiata" € 4,00

Il suo nome deriva da un'accurata e scrupolosa selezione tra le migliori ostriche dei bacini di massé! La sua carne croccante è Appagante!

LA CARAMOUN: "La croccante" € 6,50

Ostrica forte e croccante con note di nocciola, nonché vincitrice della mediaglia d'oro a Parigi nel 2018.

LA PRESTIGE: "Eccezionale concava" € 6,00

Bianca per natura, dalla carne generosa che riempie tutto il guscio, morbida e dal sapore intenso.

LA REGAL: "La famosa" € 6,00

Ostrica Irlandese, caratterizzata da minor sapidità e di una carnosità e croccantezza uniche.

LA REGAL ORO: "L'unica" € 8,00

Ostrica ricoperta da petali d'oro 18 kt. E' un'ostrica selezionata, a crescita lenta, allevata in acqua di altissima qualità.

LA GILLARDEAU: "La raffinata" € 8,00

L'unica ostrica marcata con laser, carne polposa e succulenta.
La chiamano la "Dom Perignon" delle ostriche

LA TARBOURIECH: "Lo smeraldo" € 8,00

Ostrica risulta carnosa, croccante e dolce, con una persistenza vegetale e note di sottobosco.

PLATEAUX

GRAN PLATEAU

*1 Gambero Rosso Mazara, 1 Gambero Rosa, 1 Scampo
1 Ostrica, 1 Fasolaro, 1 Cannolicchio, 1 Mandorla di mare,*
€ 18,00

PLATEAU ROYAL

*2 Gamberi Rossi Mazara, 2 Gamberi Rosa, 2 Gamberi Viola, 2 Scampi
2 Ostriche Selection, 2 Fasolari, 2 Mandorle di mare, 2 Cannolicchi*
€ 45,00

PLATEAU IMPERIAL

*4 Gamberi Rossi Mazara, 4 Gamberi Rosa, 4 Gamberi Viola, 4 Scampi
4 Ostriche Selection, 4 Fasolari, 4 Mandorle di mare*
€ 90,00

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE CRUDO & CO

1 Special, 1 Caramoun, 1 Prestige, 1 Regal Oro, 1 Gillardeau
€ 30,00

PLATEAU MAXI

*4 Ostriche, 4 Piè d'asino, 4 Fasolari, 4 Lumache di mare,
4 Cozze pelose, 4 Cannolicchi, 4 Ricci
4 Gamberi Rossi, 4 Gamberi Viola, 4 Scampi, 4 Mazzancolle, 4 Gamberi Rosa*
€ 130,00

**Perle di Lampone e Perle di aceto balsamico per accompagnare
tutti i Crudi su richiesta al costo di € 2,00**

CRUDI

Gambero Rosso di Mazara del Vallo Prima	€ 6,50
Gambero Rosso di Mazara del Vallo Seconda	€ 5,00
Gambero Viola Puglia	€ 5,00
Gambero Blu	€ 5,00
Gambero Rosa del Mediterraneo	€ 2,00
Scampo del Mediterraneo	€ 5,50
Mazzancolle Tigrate	€ 5,50
Gobbetti (dalle uova blu)	€ 2,00
Riccio di mare Seconda	€ 3,00
Riccio di mare Prima	€ 5,00
Tartufo	€ 2,50
Fasolare	€ 1,50
Cannolicchi (porzione 5 pz.)	€ 5,00
Piè d'asino (porzione 5 pz.)	€ 5,00
Lumache di mare (porzione 5 pz.)	€ 7,00
Cozze pelose (porzione 5 pz.)	€ 6,00

TARTARE & CARPACCI

Tartare di Salmone al profumo di Aneto	€ 14,00
Tartare di Tonno con erba cipollina	€ 17,00
Tartare di Ricciola e Avocado	€ 16,00
Sandwich di pane guttau con mix di Tartare	€ 11,00
Tartare di Scampi	€ 23,00
Tartare / Battuta di Gamberi Rossi di Mazara	€ 27,00
Carpaccio misto	€ 21,00

Il Giappone incontra l'Italia da Crudo & Co.

Misto Sushi di 18 pz. Sashimi, Hosomaki, Uramaki e Nigiri con Tonno, Ricciola e Salmone	€ 36,00
(Non è possibile variare o modificare il piatto)	
Uramaki all'Astice	€ 32,00

ANTIPASTI

Polpo e patate

€ 13,50

Caponata con pesce Spada

€ 13,00

Nido di pasta kataifi con burrata, mela verde e Tartare di Gambero Rosso

€ 14,00

Zuppetta ai frutti di Mare

€ 15,00

Mille foglie di melanzane e mozzarella

€ 12,00

Polpettine di carne con fonduta di cacio e pepe

€ 13,00

Uovo in camicia su crema di patate

al Tartufo Nero di Norcia

€ 15,00

PRIMI

Gnocchi con pesce San Pietro, Bottarga e fiori di zucca

€ 17,00

*Paccheri con tartare di Tonno, colatura di alici,
pistacchio e mollica di pane aromatizzata*

€ 19,00

Risotto alla pescatora (minimo per 2 persone)

€ 17,00

*Tagliolini con Scampi, Gamberi Rossi di Mazara su battutta
di Gamberi con Tartufo di Norcia*

€ 29,00

Tagliolini all'Astice

€ 30,00

Rigatoni al Ragù di carne

€ 13,00

Rigatoni alla Gricia

€ 12,00

*Paccheri con cime di rapa, stracciatella e mollica di
pane aromatizzata*

€ 13,00

SECONDI

*Tentacolo di Polpo su crema di patate e ceci, olio
alle erbe e pane carasau*

€ 17,50

Pesce Spada alla siciliana

€ 15,00

Gamberoni al Brandy

€ 19,00

Grigliata mista

€ 23,00

Astice alla catalana

€ 59,00

Pescato del giorno all'etto

€ 7,00 / € 9,00

Entrecote Danese alla griglia

€ 25,00

Polpette di Chianina al sugo

€ 13,50

*Hamburger di Scottona accompagnato di patatine
(Cheddar, insalata, pomodoro, cipolla croccante e salse)*

€ 16,00

FRITTURE

Fritture di Calamari e Gamberi € 17,00

Fritture mista € 17,00

Cartoccio di Alici € 9,00

Cartoccio di Polpette di Pesce € 9,00

Cartoccio di Moscardini € 13,00

Ostriche fritte € 15,00

CONTORNI

Insalata verde / Mista € 5,00

Patate al forno € 6,00

Patatine fritte € 5,00

Spinaci / Cicoria all'agro € 5,00

Spinaci / Cicoria ripassati € 6,00

Spinaci burro e parmigiano € 7,00

Carciofo alla romana (secondo la stagione) € 7,00

Puntarelle con acciughe (secondo la stagione) € 7,00

Verdure alla griglia € 6,00