

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.

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 (per 2 persone) € 40,00

ANTI PASTI

Polpo e patate (9, 14)

€ 13,50

Caponata con pesce Spada (4, 9)

€ 13,00

*Blinis con mousse di formaggio, Salmone Gravlax
e olio al profumo di aneto* (1, 4, 7)

€ 15,00

Nido di pasta kataifi con burrata, mela verde e Tartare di Gamberi (1, 2, 7)

€ 16,00

Zuppetta ai frutti di Mare (2, 4, 9, 14)

€ 15,00

Millefoglie di melanzane e mozzarella (7)

€ 12,00

*Nido di pasta kataifi con crema di patate, uovo in camicia
e Tartufo nero di Norcia* (1, 3)

€ 15,00

PRIMI

Gnocchi con pesce San Pietro, Bottarga e fiori di zucca (1, 3, 4, 9)

€ 17,00

*Paccheri con tartare di Tonno, colatura di alici,
pistacchio e mollica di pane aromatizzata* (1, 4, 8, 9)

€ 19,00

Risotto alla pescatora (minimo per 2 persone) (2, 4, 9, 14)

€ 17,00

*Tagliolini con Scampi, Gamberi Rossi di Mazara su battutta
di Gamberi con Tartufo di Norcia* (1, 3, 4, 9)

€ 29,00

Tagliolini all'Astice (1, 3, 4, 9)

€ 30,00

Fregola di Mare (minimo 2 persone) (1, 2, 4, 9, 14)

€ 19,00

Rigatoni alla Gricia (1, 9)

€ 12,00

*Paccheri con cime di rapa, stracciatella e mollica di
pane aromatizzata* (1, 2, 4, 9, 14)

€ 13,00

SECONDI

*Tentacolo di Polpo su crema di patate e ceci,
olio alle erbe e pane carasu (1, 2, 4, 9, 14)*
€ 17,50

Pesce Spada alla siciliana (2, 4, 8, 9, 12, 14)
€ 15,00

Gamberoni al Brandy (2, 14)
€ 19,00

Grigliata mista (2, 4, 14)
€ 23,00

Astice alla catalana (2, 9)
€ 59,00

Pescato del giorno all'etto (2, 4)
€ 7,00 / € 9,00

Entrecote Danese alla griglia
€ 25,00

Polpette di Chianina al sugo (1, 9)
€ 13,50

*Hamburger di Scottona accompagnato da patatine fritte
(Cheddar, insalata, pomodoro, cipolla croccante e salse) (1, 7, 11)*
€ 16,00

FRITTURE

Frittura di Calamari e Gamberi € 17,00 (1, 2, 14)

Frittura mista € 17,00 (1, 2, 4, 14)

Cartoccio di Alici € 9,00 (1, 4)

Cartoccio di Polpette di Pesce € 9,00 (1, 2, 4, 14)

Cartoccio di Moscardini € 13,00 (1, 14)

Ostriche fritte € 15,00 (1, 14)

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

PLATEAUX

GRAN PLATEAU

*1 Gambero Rosso Mazara, 1 Gambero Rosa, 1 Scampo
1 Ostrica, 1 Fasolaro, 1 Cannolicchio, 1 Mandorla di mare,*
€ 20,00

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*
€ 48,00

PLATEAU IMPERIAL

*4 Gamberi Rossi Mazara, 4 Gamberi Rosa, 4 Gamberi Viola, 4 Scampi
4 Ostriche Selection, 4 Fasolari, 4 Mandorle di mare*
€ 95,00

GRAN CRUDO

*2 Gamberi Rossi Prima, 2 Gamberi Viola, 2 Gobbetti, 2 Scampi,
Sashimi di Tonno, Tartare di Ricciola*
€ 50,00

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*
€ 136,00

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

DESSERTI

- Sorbetto €5,00
Sgroppino €6,00
Flute di Gelato al limone con variegatura al Limoncello €7,00 ⁽⁷⁾
Cannolo Siciliano €8,00 ^(1, 7)
Cheesecake €8,00 ^(1, 7)
Tiramisù il classico fatto in casa €6,00 ^(1, 3, 7)
Millefoglie scomposta ai frutti di bosco €8,00 ^(1, 3, 7)
Ciambelline e Vin Santo €8,00 ⁽¹⁾
Tagliata di Frutta fresca di stagione €8,00
Cremoso al cioccolato €8,00 ^(1, 7)
Semifreddo al Rum con Crumble e cioccolato fondente €11,00 ⁽⁷⁾

BEVANDE

- Caffè €2,50
Caffè Decaffeinato €3,00
Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Tonica €4,00
Birra €5,00
Acqua €2,00

ALLERGENE

ESEMPI

Glutine - 1	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
Crostacei e derivati - 2	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
Uova e derivati - 3	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
Pesce e derivati - 4	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
Arachidi e derivati - 5	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
Soia e derivati - 6	latte, tofu, spaghetti, etc.
Latte e derivati - 7	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
Frutta a guscio e derivati - 8	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
Sedano e derivati - 9	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
Senape e derivati - 10	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Semi di Sesamo e derivati - 11	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
Anidride solforosa e solfiti - 12 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
Lupino e derivati - 13	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
Molluschi e derivati - 14	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.