

ANTIPASTI

Crostone con **salmone**, spalmabile, guacamole, uovo e cipolla in agrodolce 14
glutine, pesce, uova, latticini, solfiti

Club Sandwich di mare con pane tostato, insalata, pomodoro, **tonno** marinato e affumicato, salsa verde e uova strapazzate, servito con patatine fritte 18
glutine, pesce, soia, uova, latticini

Caponata di mare: insalatina di **molluschi** e **crostacei** servita su caponata siciliana leggera, velo di seppia e salsa verde di mare 18
molluschi, crostacei, sedano, pesce, frutta a guscio, solfiti

Paglia e fieno: tagliatella di **seppia** servita su salsa alla nerano, chips di zucchine e menta, gocce di nero 16
molluschi

Caesar salad di mare: insalata verde, cubetti di **tonno rosso** fritto in crosta di panko, feta, olive, pomodorini, cipolla in agrodolce, capperi fritti e cetriolo con salsa allo yogurt 18
pesce, latticini, glutine, solfiti

Sgombro cotto al BBQ servito con insalata di pomodori misti, cipolla di Tropea, fagioli e olio alle erbe fini 17
pesce

Sauté di mare con **cozze**, **fasolari**, **cannolicchi** e **vongole** servite con pomodorini, prezzemolo e origano 20
molluschi e solfiti

Alici fritte e dorate con salsa verde alla livornese 15
glutine, pesce, uova

CRUDI

Al pezzo:

Ostriche Kys	4
Ostriche Giardeau	6
Gambero Rosso	6
Scampi	6
Mazzancolle	4,5
molluschi, crostacei	

Crudo del giorno

Il crudo del giorno è realizzato con ingredienti freschissimi e varia in base alla disponibilità della materia prima

Menu Degustazione

Punta Pacchiano

€ 40 (per tutto il tavolo min. 2 persone)

Assaggio di antipasti misti

- » Alici marinate con crema di ceci e cipolla in agrodolce
- » Zuppa di cozze
- » Polpetta di baccalà con spuma di patate
- » Crostone con salmone, spalmabile, guacamole, uovo e cipolla in agrodolce

Bis di primi

- » Gnocchetti di patata cotti in minestra di pesce rossa con tartare di pesce nostrale, capperi fritti e olive
- » Pappardella cacio e pepe con ragù di seppia e salvia

Dolce a scelta tra:

- Sorbetto al limone
- Fake cappuccino, crumble al cioccolato, crema fredda al caffè, spuma di latte e cacao

PRIMI

Spaghettone fresco con **cozze**, **vongole** e salsa verde di mare 18
glutine, molluschi, uova

Pappardella cacio e pepe con **ragù di seppia** e salvia 18
glutine, molluschi, latticini, soia, solfiti, pesce

Gnocchetti di patata cotti in **minestra di pesce rossa** con **tartare di pesce nostrale**, capperi fritti e olive 17
glutine, molluschi, latticini, solfiti

Tagliolino al pesto con **insalatina di mare** e dadolata di mela verde, cetriolo e pomodoro verde 18
glutine, molluschi, frutta a guscio

Paccheri al pomodoro giallo, zafferano e crudo di gambero rosso di Mazzara servito con la sua bisque e salsa di burrata 22
glutine, latticini, sedano, crostacei, solfiti

SECONDI

Cacciucco light (senza lische) 25
molluschi, crostacei, glutine, solfiti

Tataki di ricciola con il suo fondo e verdure di stagione 23
pesce, soia, solfiti

Polpo cotto al BBQ con pomodori confit, polpa di melanzana e ricotta affumicata 18
molluschi, latticini

Cotoletta di melanzana con pomodorini cotti al forno, burrata e basilico 16
latticini, glutine, uova

Fritto **totani**, **gamberi** e zucchine 18
molluschi, crostacei, glutine

BANCO DEL PESCATO

Pescato fresco secondo disponibilità
90€/Kg circa

Pesce a seconda delle disponibilità servito con patate e verdure cotte al barbecue

Menu Degustazione

Punta Arigoni

€ 50 (per tutto il tavolo min. 2 persone)

Assaggio di antipasti misti

- » Alici marinate con crema di ceci e cipolla in agrodolce
- » Zuppa di cozze
- » Polpetta di baccalà con spuma di patate
- » Crostone con salmone, spalmabile, guacamole, uovo e cipolla in agrodolce

Bis di primi

- » Gnocchetti di patata cotti in minestra di pesce rossa con tartare di pesce nostrale, capperi fritti e olive
- » Pappardella cacio e pepe con ragù di seppia e salvia

Assaggio di fritto totani gamberi e zucchine

Dolce a scelta tra:

- Sorbetto al limone
- Fake cappuccino, crumble al cioccolato, crema fredda al caffè, spuma di latte e cacao