

Antipasti Cotti

●	Insalata di mare alla brace (2,4,9,14) su letto di finocchi aromatizzati all'arancia	€ 16
●	Frittura di moscardini con mayo al lime	€ 13
●	Cannoli salati ripieni di ragù di pescato crema di zucchine alla scapece e gel di pomodori alla brace	€ 14
●	Bocconcini di baccalà in pastella su letto di asparagi di mare	€ 14
●	Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta di bufala, alici del cantabrico e profumo di agrumi	€ 12
●	Insalata di seppie alla catalana	€ 14
●	Insalata di polpo e patate alla brace con olio al rosmarino	€ 18
●	Gamberoni scottati al gel tonic	€ 16
●	Suppli allo scoglio con cuore di crema di scampi	€ 6

*in mancanza di prodotto fresco può essere sostituito con prodotto abbattuto

**prodotto abbattuto per mangiare crudo

Antipasti di mare crudi

- **Gran crudo a due piani** (1,2,4,7,14) € 100
(6 scampi, 6 gamberi, 4 ostriche, 8 pezzi frutti di mare misti) sul piano superiore (misto di carpacci e tartare della pescheria)**
- **Crudo in Pescheria** (14,4,2) € 35
(2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 6 pezzi di frutti di mare e 2 tartare)
- **Carpaccio di scampi con caviale beluga** € 24
- **Tartare di salmone con mango, passion fruit e lime** € 20
- **Tartare di tonno con insalata di melone, rucola e emulsione di lime e menta** € 22
- **Selezione di ostriche (12 pz.)** € 70

*in mancanza di prodotto fresco può essere sostituito con prodotto abbattuto

**prodotto abbattuto per mangiare crudo



Primi piatti

●	Ravioli ripieni di burrata alla crema di scampi	€ 20
●	Paccheri alla genovese di polpo	€ 18
●	Gnocchetto tricolore fatto in casa con branzino, vongole lupino e gel al lime	€ 20
●	Tonnarello ricotta pepe menta e tartare di tonno	€ 22
●	Spaghettoni al limone su carpaccio di pescato, zucchine fritte e menta	€ 24
●	Spaghetti alle vongole veraci ^(1,14)	€ 20
●	Astice blu (formato di pasta a scelta) (2)	€ 14 l'etto
●	Astice canadese (formato di pasta a scelta) (2)	€ 10 l'etto
●	Aragosta (formato di pasta a scelta) (2)	€ 18 l'etto

*in mancanza di prodotto fresco può essere sostituito con prodotto abbattuto

**prodotto abbattuto per mangiare crudo



Fritture

●	Frittura di alici* (1,2,4,14)	€ 10
●	Frittura mista* (1,2,4,14) (calamari, gamberi e alici)	€ 16
●	Frittura Calamari e Gamberi* (1,2,4,14)	€ 16
●	Frittura Calamari* (1,2,4,14)	€ 18
●	Frittura di paranza* (1,2,4,14)	€ 18
●	Filetto di baccalà in pastella * (1,2,4,14)	€ 5

*in mancanza di prodotto fresco può essere sostituito con prodotto abbattuto

**prodotto abbattuto per mangiare crudo



Secondi piatti

●	Grigliata mista (2 scampi, 2 gamberoni, 1 filetto di pesce bianco e 1 calamaro)** (2,4,14)	€ 28
●	Calamaro alla brace su letto di catalana	€ 22
●	Polpo alla brace con salicornia marinata	€ 24
●	Pescato all'acqua pazza con fagiolini croccanti e origano	€ 24
●	Tataki di tonno con caponata alla siciliana in agrodolce	€ 22
●	Catalana mista (astice americano, scampi, gamberi, mazzancolle) (2)	€ 12 l'etto
●	Aragosta (2)	€ 18 l'etto
●	Astice blu (2)	€ 14 l'etto

*in mancanza di prodotto fresco può essere sostituito con prodotto abbattuto

**prodotto abbattuto per mangiare crudo



Contorni

●	Patate al forno	€ 6
●	Cicoria	€ 7
●	Insalata di pomodori cetrioli e cipolla rossa	€ 7
●	Insalata di finocchi e arance	€ 6
●	Fagiolini alla brace	€ 8

Friselle

●	Tartare di tonno, stracciatella, datterino arrostito e pesto di rucola	€ 16
●	Gambero alla brace, zucchine alla gricia, crema di pomodoro piccante e bottarga	€ 18



Dolci

- **Fragole con panna** € 7
- **Semifreddo al mango con riduzione al passion fruit e menta** € 7
- **Ricordo della nonna** € 8
- **Tiramisù** € 7
- **Babà con crema inglese e amarene** € 8
- **Coppa di frutta al profumo di Sicilia con gelato alla crema** € 8



Allergeni

- 1. Glutine** (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
- 2. Crostacei** (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi M simili)
- 3. Uova e derivati** (Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo)
- 4. Pesce** (Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali)
- 5. Arachidi e derivati** (Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
- 6. Soia** (Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
- 7. Latte e derivati** (Ogni piccolo prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
- 8. Frutta a guscio** (Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi)
- 9. Sedano** (Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
- 10. Senape** (Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
- 11. Sesamo** (Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale)
- 12. Anidride solforosa e solfiti** (Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellata, funghi secchi, conserve ecc.)
- 13. Lupini** (Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
- 14. Molluschi** (Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.)