

= CREA IL TUO PLATEAU =

I prezzi variano in base all'andamento del mercato

- Gamberi rossi € 5/8
- Scampi € 5/8
- Mandorle di mare € 4/6
- Capesante € 4/6
- Ricci di mare € 5/8
- Cannolicchi € 3/6
- Fasolari € 3/6
- Noci di mare € 3/6
- Ostriche € 5/8

Vi consigliamo di aggiungere alla vostra scelta i nostri ceviche e tartare

= CEVICHE =

Mediterraneo

Tonno, leche de tigre classico, cancha, camote, aji rocoto, choclo e salsina al pomodoro
€ 21

Classico

Branzino, leche de tigre classico, cancha, camote, aji rocoto e choclo
€ 19

Tiradito di Ricciola

con salsa all'Aji amarillo
€ 26

= TARTARE =

Tartare di Ricciola

con creme fraiche all'aneto, pasta kataifi e caviale Siberian Royal Calvisius
€ 25

Tartare di Tonno

con mayonese al Jalapeno croccante di pasta kataifi e pomodori essiccati
€ 19

Tartare di Salmone

al finger lime con mousse di avocado e caviale keta
€ 18

TRIS DI DEGUSTAZIONE

€ 32

= ANTIPASTI =

Battuto di gamberi rossi con ricotta di pecora al limone, peperone crusco ed emulsione di crostacei

€ 23

Acciughe del Cantabrico crostini di pane e burro Normandia (5 pz.)

€ 16

Piovra croccante con cime di rapa saporite, pomodori secchi e spuma di patate

€ 21

Rana pescatrice avvolta nel lardo con crema di broccoli e scarola ripassata

€ 28

Calamari scottati con carciofi arrostiti, crumble di pane lucano e salsa verde

€ 19

= PRIMI =

Ravioli al nero fatti a mano con merluzzo mantecato, salsa di pomodori datterini e julienne di calamari marinati al basilico

€ 22

Risotto ai pistilli di zafferano e astice scottato e il suo ristretto

€ 35

Quadrucci Oro Verrigni con moscardini all'amatriciana e pecorino

€ 18

Tagliolini di pasta fresca al crudo di mare e bottarga

€ 20

Spaghetti oro con vongole veraci sgusciate e bottarga di muggine

€ 19

= SECONDI =

Seppia cotta a bassa temperatura con porri fondenti, polenta nera di grano saraceno e chimichurri

€ 27

Cotoletta di tonno con carciofi tostati, crema di zucca piccantina e pomodori confit

€ 28

Filetto di branzino in crosta di semi, maionese al pomodoro e patate al fumo

€ 25

Zuppetta di mare

€ 32

Pappa al pomodoro con merluzzo mantecato

€ 24

= CONTORNI =

Verdure alla griglia

€ 7

Chips di patate saltate

€ 6

Insalata di pomodorini e basilico

€ 6

= DESSERT =

Tartellette di pasta frolla con crema alla vaniglia e frutti di bosco

€ 12

Cheesecake scomposta al caramello salato, marroni canditi e cioccolato fondente

€ 13

Tiramisù della casa con scaglie di cioccolato fondente

€ 9

Torta Pisco al cioccolato con pere nane glassate al rhum

€ 12

Delizia al pistacchio con cioccolato fondente e coulis di lamponi

€ 11

COPERTO € 4

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione ed eventualmente consultare la tabella allergeni disponibile presso il locale.


CUCINA DI MARE