

## Menù degustazione

€ 34,00 a persona – Minimo 2 persone

### Bis di antipasti

**TARTARE DI TONNO\*\* CON ASPARAGI E SALSA AL LIMONE**

*Tuna tartare with asparagus and lemon sauce*

**FINISSIMA DI BACCALÀ\*\* CON SALSA ALLA RUCOLA E POLVERE DI POMODORO**

*Fine cod with rocket sauce and tomato powder*

### Bis di primi

**SEDANINI AL SALMONE**

*Sedanini with salmon*

**RISO VENERE CON CALAMARI\* FRANZIA E POMODORINI**

*Venere rice with French squid and tomatoes*

### Un secondo a scelta tra:

**TAGLIATA DI TONNO CON RUCOLA POMODORINI E GRANA**

*Sliced tuna with sauteed broccoli and stracciatella*

**POLPO\* ALLA GRIGLIA CON ASPARAGI GRIGLIATI E SALSA OLANDESE**

*Grilled octopus with grilled asparagus and holland sauce*

**FRITTURA DI PESCE**

*Fish fries*

**ROMBO ALLA GRIGLIA CON BROCCOLI E FUMETTO DI SCORFANO**

*Grilled turbot with broccoli and scorphish*

## Fantasia di dolci

*Tris of desserts to surprise*

DISPONIBILE DAL LUNEDI' AL VENERDI' A CENA, WEEK-END E FESTIVI PRANZO E CENA

# Lista Allergeni

coperto € 2.50

servizio torta € 1.00



NEL CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE (VEDI TABELLA ALLERGENI)

IL CLIENTE E' PREGATO DI COMUNICARLE AL PERSONALE DI SERVIZIO

*In case of food allergies or intolerance, (see Table), the customer is asked to notify staff.*

## LISTINO PREZZI CROSTACEI & MOLLUSCHI

( COTTURA CONSIGLIATA: CRUDITE', GRIGLIA, BOLLITO)

*List price and the crust and mitli, recommended cooking: crudité, grilled,boiled)*

Cannolicchio	€ 1,50 cad.	Fasolare	€ 1,50 cad.
Bulot	€ 1,00 cad.	Gambero Argentino	€ 3,50 cad.
Gambero rosso	€ 4,50 cad.	Scampo	€ 4,00 cad.
Tartufo di mare	€ 2,50 cad.	Cannocchia	€ 2,00 cad.
Capasanta	€ 4,00 cad.	Astice	€ 7,80/100gr
Riccio	€ 4,00 cad.	Granchio	€ 3,80/100 gr
Amanda	€ 1,00 cad.	Aragosta	€ 14,00/100 gr

\*\* è stato abbattuto e decongelato all'origine dal fornitore. Il pesce crudo viene da noi trattato con abbattimento a -20° per 24 ore come imposto dal ddl 531/92 in attuazione della direttiva 91/493/cee per la prevenzione delle parassitosi da anisakis.\* può essere congelato / decongelato *it might be frozen/ defrosted*

**SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE AL PERSONALE**

## Antipasti Freddi

**COQUILLAGES REALE** ( Consigliato per 3-4 persone – Tempo di attesa 25 min. ) **135.00**

3 ricci di mare, 3 fasolari, 3 amande, 5 canolicchi, 5 tartufi di mare, 5 bulot, 3 cicale, 3 vongole americane, 5 gamberi del mediterraneo bolliti\*, 3 scampi\*, 3 gamberi rossi\*, 3 gamberi argentini\*, carpaccio di salmone\*\* e tonno\*\*, 1 astice - **Possibili variazioni a seconda della disponibilità**



**COQUILLAGES** **35.00**

2 ostriche, 4 bulot, 4 fasolari, 2 canolicchi, tartare di tonno\*\*, 1 gamberone argentino\*, 1 gambero rosso\*, 1 scampo\*, 1 cannocchia, carpaccio di salmone\*\* - **Possibili variazioni a seconda della disponibilità**



**SELEZIONE DI OSTRICHE** ( n.5 ostriche di diversa qualità ) **14.00**

Fines de Claire € 2,50 -Belle de selection € 3,00 -Huitres d'irlande € 3,50 -Maison extra € 4,00 -Huitres sauvage € 5,50



**ANTIPASTO FREDDO** (Finissima di Baccalà, Polpo con Patate, Cocktail di Gamberi e Ostrica cruda) **17.00**

*Mixed cold appetizers*



**TARTARE DI TONNO\*\* CON ASPARAGI E SALSA AL LIMONE** **16.00**

*Tuna tartare with asparagus and lemon sauce*



**POLPO CON PATATE, CIPOLLINE AFFUMICATE E RICOTTA** **15.00**

*Octopus with potatoes, smoked onions and ricotta*



**CARPACCIO DI SALMONE\*\* CON POMPELMO ROSA, RAVANELLI** **15.00**

**E SALE NERO**

*Salmon carpaccio with pink grapefruit, radishes and black salt*



**FINISSIMA DI BACCALÀ\*\* CON SALSA ALLA RUCOLA E POLVERE** **16.00**

**DI POMODORO**

*Fine cod with rocket sauce and tomato powder*



**COCKTAIL DI GAMBERI\*** **13.00**

*Shrimp cocktail*



## Antipasti Caldi

**ANTIPASTO CALDO** (Cozze gratinate, Croccante di Spada, Tonno scottato, Tentacolo di Polpo) 17.00

*Mixed hot appetizers*



**TENTACOLO DI POLPO GRIGLIATO ALLA LUCIANA CON** 15.00

**MAIONESE DI POLPO**



*Luciana-style grilled octopus tentacle with octopus mayonnaise*

**CROCCANTE DI SPADA FRITTO CON COLATURA DI PROVOLA** 15.00

**E ASPARAGI MARINATI AL LIME**



*Crispy fried swordfish with provola draining and asparagus marinated in lime*

**BACCALÀ CON CIALDA DI CECI E MOUSSE AL BASILICO** 14.00

*Cod with chickpea waffle and basil mousse*



**TONNO SCOTTATO CON MISTICANZA, STRACCIATELLA E CHIPS** 15.00

**RIVISITATE**

*seared tuna with a herbs mix, stracciatella and potato chips*



**SOUTE' DI VONGOLE** 14.00

*Soute of clams*



**COZZE A PIACERE ( MARINARA / DIAVOLA / IMPEPATA )** 11.00

*Mussels to pleasure ( marinara mussels, deviled mussels and peppered mussels )*



**COZZE GRATINATE O CAPESANTE GRATINATE** 11.00

*Mussels gratinated or scallops gratinated*



**GRATINATO REALE\*** ( Consigliato per 2 persone – Tempo di attesa 25 min. ) 35.00

( Gamberi\*, scampi\*, cannolicchi, tartufi di mare, capesante, cozze, ostriche, fasolari ) -

*Royal gratin*



## Primi Piatti

### SEDANINI AL SALMONE

*Sedanini with salmon*

15.00



### GNOCCHI AL RAGÙ DI ROMBO E ASPARAGI

*Gnocchi with turbo and asparagus sauce*

17.00



### SPAGHETTI ALLE VONGOLE

*Spaghetti pasta with clams*

18.00



### RAVIOLI DI MAGRO CON PESCE SPADA AL LIMONE E CIPOLLA

18.00

#### CROCCANTE

*Lean ravioli with swordfish with lemon and crispy onion*



### LINGUINE ALL'ASTICE

*Linguine with lobster*

25.00



### PACCHERI AI FRUTTI DI MARE\*

*Paccheri pasta with seafood*

18.00



### RISO VENERE CON CALAMARI\* FRANCIA E POMODORINI

*Venere rice with French squid\* and tomatoes*

18.00



### STROZZAPRETI PICCANTI AL GRANCHIO (Piatto unico per 2 persone)

*Spicy strozzapreti pasta with crab*

30.00



## Secondi Piatti

TRANCIO DI SALMONE CON CIALDA DI CAVOLFIORI GRATINATI 18.00

### E AGLIO NERO

*Slice of salmon with gratinated cauliflower pod and black salt*



ROMBO ALLA GRIGLIA CON BROCCOLI E FUMETTO DI SCORFANO 18.00

*Grilled turbot with broccoli and scorphish*



POLPO\* ALLA GRIGLIA CON ASPARAGI GRIGLIATI E SALSA 17.00

### OLANDESE

*Grilled octopus\* with grilled asparagus and holland sauce*



TAGLIATA DI TONNO CON RUCOLA POMODORINI E GRANA 17.00

*Sliced tuna with rocket, tomatoes and grana*



FRITTURA DI PESCE\* 16.00

*Fish\* fry*



ORATA AL FORNO CON PATATE, OLIVE E POMODORINI ( Attesa 25 min. ) 19.00

*Baked bream with potatoes, olives and tomatoes*



BRANZINO AL SALE CON PATATE AL FORNO ( Tempo di attesa 25 min . ) 19.00

*Sea bass in salt with baked potatoes*



GRIGLIATA DI PESCE\* 28.00

*Seafood\* grill*



MAXI GRIGLIATA DI PESCE\* ( Consigliato per 2 persone - Tempo di attesa 25 min ) 56.00

( 1/2 astice, 2 Gamberoni\*, 2 Scampi\*, Calamari\*, Pesce spada, Tonno\*\*, Salmone, Polpo\*, Branzino )

*Maxi grilled fish*



## La Nostra Pescheria

Vieni a scoprire il nostro banco pescheria, troverai tante varietà di pesce freschissimo, scegli quello che preferisci e noi lo cucineremo come gradisci.

*Come and discover our fish counter, you will find many varieties of fresh fish, choose the one you prefer and we'll cook as pleasing*

<b>Branzino pescato</b> <i>Sea bass</i>	€ 4.80/100 gr
<b>Orata mare</b> <i>Sea bream</i>	€ 4.80/100 gr
<b>Pesce spada</b> <i>Swordfish</i>	€ 6,80/100 gr
<b>Tonno**</b> <i>Tuna</i>	€ 6.80/100 gr
<b>Calamaro*</b> <i>Squid</i>	€ 4.50/100 gr
<b>Rana pescatrice</b> <i>Monkfish</i>	€ 6.80/100 gr
<b>Ricciola</b> <i>Yellowtail amberjack</i>	€ 4.80/100 gr
<b>Salmone*</b> <i>Salmon</i>	€ 4.50/100 gr
<b>Pagro</b> <i>Pgri</i>	€ 4.80/100 gr
<b>Sarago</b> <i>Bream</i>	€ 4.80/100 gr
<b>Rombo</b> <i>Turbot</i>	€ 4.20/100 gr
<b>San pietro</b> <i>John dory</i>	€ 5.60/100 gr
<b>Dentice</b> <i>Snapper</i>	€ 4.80/100 gr
<b>Astice</b> <i>Lobster</i>	€ 8.20/100 gr
<b>Aragosta</b> <i>Crayfish</i>	€ 14.00/100gr

N.B. : Le disponibilità ed il prezzo del pesce possono subire variazioni, è aggiornato al banco pescheria

## Contorno

### PATATE FRITTE\*

*French fries*



5.00

### PATATE AL FORNO

*Baked potatoes*



5.00

### VERDURE ALLA GRIGLIA

*Grilled vegetables*



5.00

### INSALATA MISTA

*Mixed salad*

5.00

### CAPRESE RICCHISSIMA

( Insalata verde, pomodorini, mozzarella, uova sode ed olive )

*Green salad, cherry tomatoes, mozzarella, boiled eggs, olives*



6.00

### INSALATA TONNO

( Insalata verde, radicchio, carciofini, mais, finocchi e tonno sott' olio )

*Green salad, radish salad, artichokes, corn, fennel, tuna in oil*



7.00

### INSALATA NIZZARDA

( Insalata verde, radicchio, pomodorini ciliegini, uova sode e polpa di granchio al naturale )

*Green salad, radish salad, cherry tomatoes, boiled eggs and crabmeat natura*



8.00

### ASPARAGI SALTATI

*Sauteed asparagus*

8.00