

Menù degustazione

€ 34,00 a persona – Minimo 2 persone

Bis di antipasti

BRANZINO IN SAOR

Sea bass in saor

COCKTAIL DI GAMBERI*

Prawns Cocktail

Bis di primi

RIGATONI AL SALMONE CON PESTO ALLA GENOVESE

Rigatoni with salmon and genovese pesto

RISOTTO CON GAMBERI*, FUNGHI E BURRO DELLA NORMANDIA

Risotto with prawns, mushrooms, and normandy butter

Un secondo a scelta tra:

TRANCIO DI OMBRINA SU UNA VELLUTATA DI ZUCCA E MANDORLE TOSTATE

Croacker slice on a pumpkin and toasted almonds cream

POLPO ALLA GRIGLIA CON ERBETTE DI CAMPO E FONDUTA ALLA PIEMONTESE

Grilled octopus with wild herbs and piedmontese fondue

FRITTURA DI PESCE

Fish fries

TAGLIATA DI TONNO CON RUCOLA, POMODORINI E BURRATA

Tuna sliced with arugula, cherry tomatoes and burrata

Fantasia di dolci

Tris of desserts to surprise

DISPONIBILE DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ 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 preece 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	€ 9,20/100gr
Riccio	€ 4,00 cad.	Granchio	€ 3,80/100 gr
Amanda	€ 1,00 cad.	Aragosta	€ 15.,00/100 gr

** è stato abbattuto e congelato 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 / congelato *it might be frozen/ defrosted*

SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE AL PERSONALE

Antipasti Freddi

COQUILLAGES REALE (Consigliato per 3-4 persone – Tempo di attesa 25 min.) 139.00

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 (Sfoglia con carpaccio di tonno**, Branzino in saor, Cocktail di Gamberi e Tartare di salmone**) 17.00

Mixed cold appetizers



TARTARE DI SALMONE**, CON BARBABIETOLA E VERZA FRITTA 16.00

Salmon tartare with beetroot and fried cabbage



SFOGLIA FRITTA CON CARPACCIO DI TONNO**, SALSA BERNESE 14.00

ED ERBA CIPOLLINA

Fried puff pastry with tuna carpaccio, bernese sauce and chives



BRANZINO IN SAOR 16.00

Sea bass in saor



ROSE DI ORATA** CON MASCARPONE AL LIMONE E GLASSA AI 16.00

FRUTTI DI BOSCO

Sea bream roses with lemon mascarpone and wild berries icing



COCKTAIL DI GAMBERI* 13.00

Shrimp cocktail



Antipasti Caldi

ANTIPASTO CALDO (Capasanta alla griglia, Involtino di spada, Tentacolo di polpo, Cozze gratinate) **17.00**

Mixed hot appetizers



INVOLTINO DI PESCE SPADA GRATINATO CON ZUCCHINE, OLIVE **14.00**

E NOCI SU UNA CREMA DI POMODORO



Swordfish roll gratinated with zucchinis, olives and walnuts on a tomato cream

CAPELANTE ALLA GRIGLIA CON FUNGHI FINFERLI E SALSA **15.00**

AL PREZZEMOLO

Grilled scallops with chanterel mushrooms and parsley sauce



CALAMARI* SCOTTATI SU CIALDA DI PATATE E SALSA AL **15.00**

BASILICO

Seared calamari on potato waffle and basil sauce



TENTACOLO DI POLPO IMPANATO NEL PANE CARASAU CON **14.00**

SPINACINI SALTATI E RICOTTA



Octopus tentacle breaded in carasau bread with sauteed spinach and ricotta

SOUTE' DI VONGOLE **14.00**

Soute of clams



COZZE A PIACERE (MARINARA / DIAVOLA / IMPEPATA) **13.00**

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



COZZE GRATINATE O CAPELANTE GRATINATE **13.00**

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) - Possibili variazioni a seconda della disponibilità

Royal gratin



Primi Piatti

RIGATONI AL SALMONE CON PESTO ALLA GENOVESE 15.00

Rigatoni with salmon and genovese pesto



TAGLIATELLE AL RAGÙ DI SPADA E MELANZANE CON FONDUTA 17.00

DI PARMIGIANO

Tagliatelle with swordfish and aubergine ragout with parmesan fondue



SPAGHETTI ALLE VONGOLE (+Bottarga 2€) 18.00

Spaghetti pasta with clams (+Bottarga 2€)



CALAMARATA CON CALAMARI E POMODORINI* 17.00

Calamarata pasta with squid and cherry tomatoes



LINGUINE ALL'ASTICE 25.00

Linguine with lobster and lemon



PACCHERI AI FRUTTI DI MARE* 18.00

Paccheri pasta with seafood



RISOTTO CON GAMBERI*, FUNGHI E BURRO DELLA NORMANDIA 18.00

Risotto with prawns, mushrooms, and normandy butter



STROZZAPRETI PICCANTI AL GRANCHIO (Piatto unico per 2 persone) 30.00

Spicy strozzapreti pasta with crab



Secondi Piatti

TRANCIO DI OMBRINA SU UNA VELLUTATA DI ZUCCA E 18.00

MANDORLE TOSTATE

Croacker slice on a pumpkin and toasted almonds cream



POLPO ALLA GRIGLIA CON ERBETTE DI CAMPO E FONDUTA 17.00

ALLA PIEMONTESE

Grilled octopus with wild herbs and piedmontese fondue



TAGLIATA DI TONNO CON RUCOLA, POMODORINI E BURRATA 17.00

Tuna sliced with arugula, cherry tomatoes and burrata



CROCCANTE DI SALMONE CON CREMA DI COZZE E BROCCOLI 18.00

SALTATI

Crispy salmon with cream of mussels and sautéed broccoli



FRITTURA DI PESCE* 17.00

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



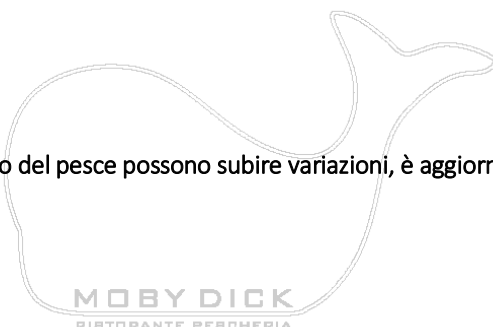
La Nostra Pescheria

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

Branzino pescato <i>Sea bass</i>	€ 5.80/100 gr
Orata mare <i>Sea bream</i>	€ 5.80/100 gr
Pesce spada <i>Swordfish</i>	€ 7,80/100 gr
Tonno** <i>Tuna</i>	€ 7.80/100 gr
Calamaro* <i>Squid</i>	€ 5.50/100 gr
Rana pescatrice <i>Monkfish</i>	€ 7.80/100 gr
Ricciola <i>Yellowtail amberjack</i>	€ 6.80/100 gr
Salmone <i>Salmon</i>	€ 5.50/100 gr
Pagro <i>Pagro</i>	€ 5.80/100 gr
Sarago <i>Bream</i>	€ 5.80/100 gr
Rombo <i>Turbot</i>	€ 5.20/100 gr
San pietro <i>John dory</i>	€ 6.60/100 gr
Dentice <i>Snapper</i>	€ 5.80/100 gr
Astice <i>Lobster</i>	€ 9.20/100 gr
Aragosta <i>Crayfish</i>	€ 15.00/100gr

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



PATATE CHIPS ALLA CALABRESE

Calabrese-Style potato chips

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

