



Ana, Massimo e lo staff vi danno il benvenuto

MENÙ DEGUSTAZIONE

ANTIPASTI

SALMONE GRAVLAX AGLI AGRUMI	3, 5
burrata	
GAMBERETTI AL BRANDY	8, 13
crema di cannellini	
CREMA DI MELANZANE	9, 13, 14
pane guttiau, cipolla rossa caramellata	

PRIMI PIATTI

PACCHERI ARTIGIANALI	3, 8, 9 *
gamberetti, beurre blanc e lime	

SECONDI PIATTI

SPIGOLA CROCCANTE	2, 5, 7, 9, 14 *
salsa tonnata e teriyaki, asparago fresco	

DOLCE

MINI CROSTATINA	3, 9, 14
marmellata artigianale, frutta fresca	

menù degustazione € 55.00 per pax. realizzato per l'intero tavolo

menù degustazione € 65.00 per pax. realizzato per l'intero tavolo

bottiglia di vino ogni 2 pax.

Blanc de blancs millesimato extra dry - Zimor

Grillo Terre Siciliane DOC bio – Colomba bianca

IL NOSTRO PLATEAU DI PESCE CRUDO E COTTO

a pax 40.00

(ostrica, gambero blu, scampo, salmone marinato, tartare di tonno, carpaccio spigola

gamberi in salsa rosa, baccalà mantecato, calamari hummus di ceci)

(salsa soia, salsa pere e zenzero)

(minimo 2 pax)

3, 4, 5, 7, 8, 13 *

ANTIPASTI CRUDI DI PESCE

PLATEAU DI PESCE CRUDO

30.00

(ostrica, gambero blu, scampo, salmone marinato, tartare di tonno, carpaccio spigola)

(salsa soia, salsa pere e zenzero)

4, 5, 7, 8 *

CARPACCIO DI SPIGOLA

18.00

gel di agrumi, gelato e crema al parmigiano

3, 5, 9 *

TARTARE DI TONNO ROSSO

18.50

olive di Riviera, datterini e pane guttau

5, 9 *

TARTARE DI RICCIOLA

18.50

melone, maionese alla senape di Digione

5, 11, 14

CARPACCIO DI SALMONE GRAVLAX AGLI AGRUMI

17.50

burrata, pasta kataifi

3, 5, 9

Antipasti

POLPO ARROSTITO	20.00
crema di piselli, olive, crumble di pomodoro	
4, 13	
BACCALÀ MANTECATO	18.00
cipolla rossa caramellata, cialde di mais	
3, 5, 9, 13	
GAMBERONI LARDELLATI	18.00
crema di cannellini	
8, 13	
TARTARE DI VITELLO	18.50
burrata, tartufo, pane guttiau	
3, 9	
UOVO POCHÈ 60° C	18.00
fonduta di parmigiano, pasta kataifi, tartufo nero	
3, 9, 14	
BON BON CACIO E PEPE	16.00
mostarda di pere, crumble di parmigiano	
3, 9, 11	

Primi piatti

RAVIOLI ARTIGIANALI DI BRANZINO	19.50
mazzancolle e zafferano	
2, 3, 5, 8, 9, 14 *	
BUSIATE AI FRUTTI DI MARE	19.00
(vongole lupini, cozze, gamberetti, calamari)	
4, 8, 9, 12, 13 *	
TAGLIOLINI ARTIGIANALI AL NERO DI SEPPIA	18.50
tonno rosso, olive di riviera, colatura di alici	
4, 5, 9, 14 *	
RISOTTO GAMBERI ROSSI DI MAZARA	20.00
stracchino, bisque di gamberi, gel di agrumi	
3, 8, 12, 13 * (min 2 pax)	
TAGLIOLINI ARTIGIANALI CON TARTUFO NERO	22.00
beurre blanc e uovo marinato	
3, 9, 14	
PACCHERI ARTIGIANALI	16.00
pesto di anacardi, croccante di speck	
2, 9	

Secondi piatti

PESCATO DI RICCIOLA IN CARTA FATA	26.00
olive, pomodorini e patate	
5	
TONNO ROSSO IN CROSTA DI FRUTTA SECCA	24.00
salsa tonnata, salsa teriyaki, asparago fresco	
2, 5, 7, 14 *	
FRITTURA DI MARE	24.00
(calamari, gamberetti, gamberoni, triglie)	
zucchine, carote e cipolla rossa di Tropea	
3, 4, 5, 8, 9, 13 *	
CALAMARI GRATINATI	23.00
crema di cannellini, finocchi e agrumi	
4, 9 *	
FILETTO DI FASSONA	28.00
ristretto al Nebbiolo e frutti rossi, patate	
13	
QUAGLIA RIPIENA DI FOIE GRAS,	22.00
crema di pastinaca, patate	

MENÙ VEGANO

CREMA DI MELANZANE	17.00
pane guttiau, cipolla rossa caramellata	
9, 13, 14	
HUMMUS DI CANNELLINI	14.00
crostini	
9	
SPAGHETTI POMODORINI	16.00
aglio, olio, olive di Riviera, crumble di pomodoro	
9	
RISO CROCCANTE	16.00
verdure di stagione	
13	
SENSATIONAL BURGER	18.00
hamburger vegano, maionese vegana, patate	
9 *	
CROSTATINA VEGANA	8.00
marmellata artigianale e frutta fresca	
SORBETTI VEGANI	8.00

mango e rhum, pere e calvados

13

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

IL " NOSTRO " TIRAMISÙ 8.00

3, 9, 14

CHEESECAKE SCOMPOSTA 8.00

marmellata fatta in casa, crumble

3

TRIO AL CIOCCOLATO (fondente, bianco e gianduia) 9.00

salsa al caffè

2, 3

SEMIFREDDO AL MANGO 8.00

salsa pesca e papaya

3, 9, 14

PARFAIT DI PISTACCHIO 8.00

caramello salato al whisky, crumble

2, 3, 13

CUPOLA DI CIOCCOLATO 9.00

soffice fondente, gelato alla vaniglia, frutta fresca, crumble

3, 9

SORBETTI ARTIGIANALI 8.00

mango e rhum - pere e calvados - limone

3, 13

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA O ANANAS

6.00

Elenco allergeni:

- | | | | |
|------------------------|--------------|------------|----------------------------------|
| 1. Arachidi e derivati | 5. Pesce | 9. Glutine | 13. Anidride solforosa e solfiti |
| 2. Frutta a guscio | 6. Sesamo | 10. Lupini | 14. Uova e derivati |
| 3. Latte e derivati | 7. Soia | 11. Senape | |
| 4. Molluschi | 8. Crostacei | 12. Sedano | |

SI COMUNICA ALLA SPETTABILE CLIENTELA CHE I PRODOTTI SEGNALATI CON L'ASTERISCO SONO TRATTATI CON L'ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA O PROVENIENZA GELO (ai sensi del Reg.Ce n. 852 C)

SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE

Servizio e coperto € 3,00