

I NOSTRI CRUDI DI PESCE

CRUDO TRE NODI

Un'ostrica a persona, Due scampi* a persona, due gamberi rossi* di Mazara a persona, una tartare di tonno rosso (abbattuto in loco) e carpaccio di pesce bianco (abbattuto in loco).

(Crostacei, pesce).

65,00€ (per due persone)

TARTARE DI:

Tonno rosso(abbattuto in loco). datterini confit, cenere di olive nere e clorofilla al prezzemolo.

(Pesce)

16,00 €

Spigola (abbattuto in loco), salsa di mango e passion fruit e clorofilla al prezzemolo

(Pesce).

14,00€

OSTRICHE:

Divine

(molluschi)

6,00 € al pz.

Gillardeau

(molluschi)

8,00 € al pz.

SCAMPI*

(crostacei)

8,00 € al pz.

GAMBERI ROSSI DI MAZARA*

(crostacei)

7,00 € al pz.

*Il prodotto per legge e' abbattuto e mantenuto congelato.

A N T I P A S T I

ARANCINO DI MARE

Ripieno di risotto alla crema di scampi, gambero rosso di Mazara e mazzancolle, su fonduta di parmigiano, lime e basilico.

*, (solfiti, uova, crostacei, glutine, lattosio, sedano)

10,00 €

GYOZA SEASIDE

Ravioli di grano duro, con macinato di maiale e gamberi* serviti con salsa ponzu e salsa agrodolce.

(crostacei, glutine, soya, sedano, sesamo).

18,00 €

RICCIOLA IN CUBETTI

Tre cubetti di ricciola scottati su un letto di crema di sedano rapa con rughetta fritta e pomodorini secchi.

(lattosio, pesce, sedano)

16,00 €

BACCALA' E CECI

Filetto di Baccalà cotto a bassa temperatura (CBT), sfogliato su un letto di crema di ceci aromatizzato al rosmarino, con chips di pane.

*, (Pesce, lattosio, sedano)

14,00 €

SCRIGNO ALLA PARMIGIANA

Tortino di melanzane fritte con sugo di pomodoro e parmigiano reggiano accompagnato da un crostino di pane.

(lattosio, sedano)

14,00 €

P R I M I

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

(glutine, molluschi, solfiti).

19,00€ + 1,50 bottarga di muggine

LINGUINE ALLO SCOGLIO

Linguine con cozze, mazzancolle*, vongole, calamari, con fondo di datterino giallo e rosso .

(Crostacei, molluschi, solfiti, glutine).

22,00 €

PACCHERONE TRE NODI

Paccherone acqua e farina con baccalà sfogliato, cozze e crema di patate affumicate al faggio.

(pesce, solfiti, glutine, molluschi, lattosio)

20,00 €

LINGUINE ALLA CREMA DI SCAMPI

(crostacei, solfiti, sedano, glutine, lattosio).

24,00 €

SPAGHETTI CON RAGÙ DI SPIGOLA E DATTERINO

Pasta lunga con ragù di spigola e pomodorini datterino gialli e rossi, con seste di limone e basilico.

(Pesce, glutine, solfiti)

18,00€ + €1,50 bottarga di muggine



S E C O N D I D I P E S C E

TATAKI DI TONNO ROSSO

Tagliata di tonno rosso a lingotto scottato (abbattuto in loco), con sesamo bicolore marinato in salsa di soia e ginger, servito con verdure stir fry al wok e riso Jasmine, accompagnato da salsa teriyaki e demi-glacé.

(glutine, pesce, sesamo, soia)

28,00 €

FISH AND CHIPS

Filetto di merluzzo (abbattuto in loco) pastellato e fritto servito con patatine.

(lattosio, glutine, pesce)

20,00 €

SALMONE SCOTTATO

Darna di salmone scottato e ripassato al forno, (abbattuto in loco) al forno, con patate novelle al forno, verza pickled accompagnate da una salsa verde.

(Pesce, glutine, latticini, solfiti, sesamo)

22,00 €

SAUTE' DI COZZE

Un grande classico della cucina Italiana, sauté di cozze sarde, servite con pane all'aglio ed erbe.

(Glutine, molluschi, solfiti)

14,00 €



FRITTURA DI CALAMARI

Frittura di calamari freschi.

(glutine, molluschi)

20,00 €

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

Due scampi*, due mazzancolle*, un calamaro, un filetto d'orata servito con insalata.

(crostacei, molluschi, pesce).

32,00 €

PESCATO DEL GIORNO

Chiedere al personale la disponibilità.

Metodo di cottura: al forno in crosta di patate/
acqua pazza

(pesce)

da 10,00 a 14,00 € all'etto a seconda del pesce

PESCE DEL GIORNO

Orata o spigola di allevamento*

Metodo di cottura: al forno in crosta di patate/
acqua pazza

(pesce)

8,00 € all'etto

Servizio 2,50 € a persona

Per ulteriori allergeni chiedere al personale.

*Il prodotto per legge e' abbattuto e mantenuto congelato.



C O N T O R N I

PATATE A SPICCHI

al forno con olio aromatizzato al rosmarino.

6,00 €

PATATINE FRITTE**

6,00 €

VERDURE STIR FRY AL WOK

7,00 €

VERDURE IN TEMPURA

(glutine)

7,00 €

VERDURE DI STAGIONE

Chiedere al personale

7,00 €

INSALATA MISTA

6,00 €

VERDURE GRIGLIATE

6,00 €



D O L C I

TIRAMISU'

Crema al mascarpone, savoiardi e caffè

(Lattosio, glutine, uova)

8,00 €

PANNA COTTA

Panna cotta fatta in casa aromatizzata alla vaniglia
con topping fatti in casa a scelta tra:

1. cioccolato
2. frutti di bosco*
3. caramello salato

(glutine, lattosio, uova)

8,00 €

CREME BRULEE AL LIMONE

Crema fatta in casa aromatizzata al limone con un
top di zucchero croccante.

(Lattosio, uova, glutine free)

8,00 €

TRONCHETTO ALLE NOCCIOLE

Pan di Spagna al cioccolato, ricoperto da una
mousse alla nocciola, cioccolato e crema, avvolte
da nocciole

(Lattosio, uova, glutine, frutta guscio)

10,00 €

CROSTATA DEL GIORNO

Chiedere allo staff

(glutine, lattosio, uova)

6,00 €



MENU

D A L B A R

Acqua naturale San Benedetto

3,00 €

Acqua leggermente frizzante Nepi

3,00 €

Acqua frizzante San Pellegrino

3,50 €

Coca cola, Fanta e Sprite 33 cl

3,00 €

Caffe' Illy

2,00 €

Spremuta d'arancia

4,00 €

Succo albicocca, pesca, pera, Ace

3,00 €

Amari

5,00 €

Jefferson

6,00 €

Calice di Prosecco Valdobbiadene Superiore

8,00 €

Calice di Vino

8,00 €

Corona - Ichnusa non filtrata - Messina

pic. 5,00 € grande 7,00 €

MENU

V I N I B I A N C H I

Gewurztraminer D.o.c.

Trentino Alto Adige

Cantina Zanotelli - Cembra Lisignago (Tn)

38,00 €

Kerner I.g.t.

Trentino Alto Adige

Cantina Zanotelli - Cembra Lisignago (Tn)

36,00 €

Riesling D.o.c.

Trentino Alto Adige

Cantina Zanotelli - Cembra Lisignago (Tn)

36,00 €

Pinòt Bianco "Weissburgunder" D.o.c.

Trentino Alto Adige

Cantina Kellerei Bozen - Südtirol - Alto Adige)

32,00 €

Arneis

Veneto

Cantina Generaj - Montà(Cn)

28,00 €

Soave classico San Michele D.o.c.

Veneto

Cantina Ca' Rugate - Montecchia di Crosara (Vr)

26,00 €



Rugiada del mattino D.o.c. - Timorasso

Piemonte

Cantina i Carpini - Pozzol al Groppo (Al)

28,00 €

Pinòt Grigio D.o.p. "Altùris"

Friuli Venezia Giulia

Azienda agr. Altùris - Cividale del Friuli (Ud)

28,00 €

Chardonnay D.o.c.

Friuli Venezia Giulia

Vigna del Lauro - Cormons (Go)

26,00 €

Ribolla Gialla D.o.c.

Friuli Venezia Giulia

Azienda agr. Norina Pez - Dolegna del C. (Go)

28,00 €

Sauvignon D.o.c.

Friuli

Tenuta Villanova- Friuli, Isonzo

26,00 €

Malvasia puntinata Igp

Lazio

Cantina Pietra Pinta

26,00 €

Falanghina I.g.t.

Campania

Cantina San Salvatore 19 88 - Paestum (Sa)

26,00 €



Greco di Tufo D.o.c.g.
Campania
Cantina Torrevigne - Montefusco (Av)
30,00 €

Organicus Grillo D.o.c. Bio
Sicilia
Musita - Salemi (Tp)
24,00 €

Catarratto I.g.p. Bio
Sicilia
Cantina dei Principi di Spadafora - Monreale (Pa)
28,00 €

Chardonnay I.g.p. Bio 2016
Sicilia
Cantina dei Principi di Spadafora - Monreale (Pa)
46,00 €

Inzolia Menfi D.o.c. Bio
Sicilia
Azienda agricola Barbera - Menfi (Ag)
28,00 €

Etna D.o.c.
Sicilia
Cantina Grasso
34,00 €

Vermentino di Sardegna D.o.c.
Sardegna
Cantina Audarya - Serdiana (Ca)
26,00 €



B O L L I C I N E

I T A L I A

N A T U R A L I

Flower Power

Friuli-Venezia-Giulia

Cantina Asjarigato - Boloventa (Pd)

30,00 €

Raboseo Rosato

Friuli-Venezia-Giulia

Cantina Asjarigato - Boloventa (Pd)

30,00 €

M E T O D O C L A S S I C O

Pinot Nero Brut Biologico

Lombardia

Az. Agr. Dal V. Filippo e Camillo - M. della Batt. (Pv)

34,00 €

- - - - -

Franciacorta Extra Brut

Veneto

Azienda agr. Gralò - Cazzago San Martino (Bs)

42,00 €



Trento D.o.c. Extra Brut

Veneto

Cantina Roeno - Brentino Belluno (Vr)

32,00 €

Prosecco Valdobbiadene superiore D.oc.g. Brut

Veneto

Cantina Merotto - Col San Martino (Tv)

32,00 €

Spumante Rose' Brut

Veneto

Cantina Merotto - Col San Martino (Tv)

32,00 €

F R A N C I A

Crémant Brut Rose

Francia

Domaine Allimant-Laugner - Orshwiller

56,00 €

Champagne Brut Nature Dosage Zero

Francia

Drappier - Urville - Aube - Champagne

70,00 €

Moët & Chandon Brut Impèrial

Francia

76,00 €



MENU

V I N I R O S A T I

Aff Rosato Umbria I.g.t

Umbria

Cantina Andrea Formilli Fendi - Valfabbrica (Pg).

26,00 €

Rosato Negroamaro I.g.p. Salento

Puglia

Cantina Vallone - Lecce (Le)

24,00 €

V I N I R O S S I

Langhe Nebbiolo D.o.c. Regret

Piemonte

Cantina Monchiero Carbone - Canale (Cn)

26,00 €

Pinot Nero D.o.c.

Trentino Alto Adige

Cantina Weingut Ploner - Marlengo (Bz)

30,00 €

Rosso di Nè

Lazio

Tenuta Ronci - Nepi (Vt)

24,00 €



MENU

C O C K T A I L

Aperol o Campari Spritz

Aperol, prosecco e soda

10,00 €

Gin tonic

12,00 €

Moscow Mule

Vodka, succo di lime, Ginger beer e angostura.

12,00 €

London Mule

Gin, succo di lime, Ginger beer e angostura.

12,00 €

Caipirinha

Cachaca, lime, zucchero di canna.

€ 14,00

Capiroska

Vodka, lime e zucchero di canna

A scelta: passion fruit o fragola.

14,00 €

Margarita

Tequila, triple sec e succo di lime.

14,00 €

Cosmopolitan

Vodka, Triple sec, succo di limone, zucchero e succo al mirtillo.

14,00 €



Daiquiri

Rum Havana 3, succo di lime, sciroppo di zucchero e maraschino.

14,00 €

Negroni

Gin, Vermouth rosso e Campari.

14,00 €

Old Fashioned

Bourbon, soda, angostura e zucchero.

14,00 €

Sex on the Beach

Vodka, liquore alla pesca, succo all'arancia e succo al mirtillo.

14,00 €

Manhattan

Whisky, Vermouth rosso e angostura.

14,00 €

Mimosa

Prosecco e succo d'arancia.

8,00 €

Bellini

Prosecco e succo alla pesca.

8,00 €

Rossini

Prosecco e purea alle fragole.

8,00 €

Piña Colada

Rum Havana 3, sciroppo di cocco e succo d'ananas.

12,00 €

Per l'esecuzione dei cocktails e' possibile l'utilizzo di alcolici di fascia Premium con un costo addizionale di 2,00 €

