

I NOSTRI CRUDI DI PESCE

CRUDO TRE NODI

2 ostriche, 4 scampi*, 4 gamberi rossi* di Mazara,
tartare di tonno rosso (abbattuto in loco) e
carpaccio di pesce bianco (abbattuto in loco).

(Crostacei, pesce).

65,00€

TARTARE:

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

(Pesce)

18,00 €

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)

8,00 € al pz.

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



A N T I P A S T I

ARANCINO DI MARE

Risotto alla crema di scampi panato al panko, su fonduta di parmigiano, lime e basilico.

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

12,00 €

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 €

FILETTO D'ORATA

Scottato su un letto di crema di sedano rapa con rughetta frita e pomodorini secchi.

(lattosio, pesce, sedano)

16,00 €

CALAMARO MBUTTUNATO

Calamaro ripieno di scarola, alici, uvetta e pinoli su una salsa al pomodoro datterino giallo e rosso.

(Pesce, mollusco, frutta a guscio, glutine)

16,00 €

GAMBERO FUSION

Spiedino di Lemon Grass con gambero Argentino** marinato con una miscela di latte di cocco, curry rosso, lime, accompagnato da riso bianco ed una salsa al cocco e mango spicy.

(Crostacei, solfiti)

18,00 €

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 €

TAGLIOLINO TRE NODI

Tagliolino all'uovo con burro acido agli agrumi, lime, arancia, limone e quenelle di gambero rosso di Mazara aromatizzato all'arancia.

(Uovo, glutine, crostacei, lattosio)

26,00 €

SPAGHETTONE ALLA CREMA DI SCAMPI

Spaghettone fresco acqua e farina con crema di scampi.

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

24,00 €

RIGATONE ACQUA E FARINA, SPIGOLA E DATTERINO

Con ragù di spigola, pomodorini datterino gialli e rossi, con zeste di limone e basilico.

(Pesce, glutine, solfiti)

18,00€ + €1,50 bottarga di muggine

S E C O N D I

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.

(glutine, pesce, sesamo, soia)

28,00 €

FISH AND CHIPS

Filetto di merluzzo (abbattuto in loco) pastellato e fritto servito con patate fresche a spicchi in tripla cottura.

(lattosio, glutine, pesce)

20,00 €

SALMONE SCOTTATO

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

(Pesce, glutine solo nella salsa, solfiti, sesamo)

22,00 €

SAUTE' DI COZZE

Sauté di cozze Italiane, servite con bruschetta, olio all'aglio ed erbe.

(Glutine solo sulla bruschetta, molluschi, solfiti)

16,00 €



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.

(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 AL FORNO

Patate a spicchi cotte al forno con rosmarino.

7,00 €

PATATE FRITTE TRE COTTURE

Patate fresche tagliate a spicchi.

7,00 €

VERDURE STIR FRY AL WOK

Mix di verdure asiatiche saltate con soia e sesamo.

8,00 €

VERDURE IN TEMPURA

Zucchine, melanzane e carote in tempura.

(glutine)

10,00 €

VERDURE DI STAGIONE

Chiedere al personale

7,00 €

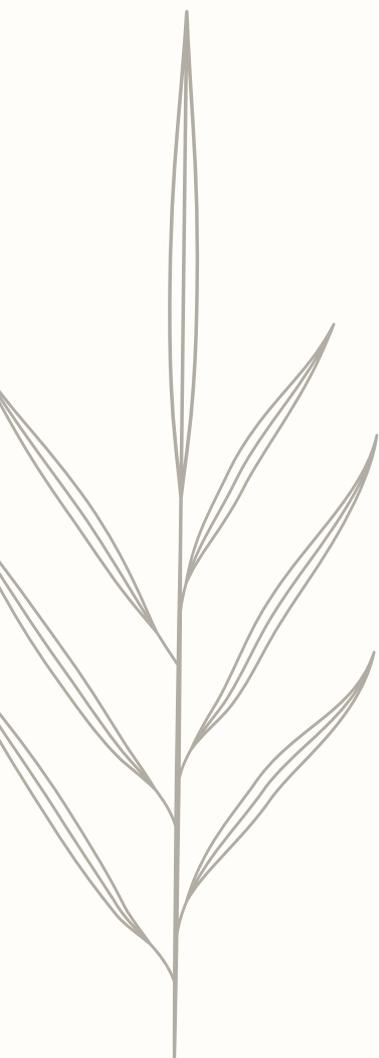
INSALATA MISTA

6,00 €

VERDURE GRIGLIATE

Zucchine, melanzane e radicchio.

7,00 €



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 €

PISTACCHIETTO

Bavarese al pistacchio con biscotto salato, cremoso
al limone e granella di pistacchio.

(Lattosio, uova, glutine, frutta a guscio)

10,00 €

COCCHETTO

Cremoso 100% cocco, gel all'ibisco e brunoise di
mango.

(Gluten free, vegan, senza lattosio)

10,00 €

NOCCIOLINO

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)

7,00 €



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, Coca Zero, Fanta, Sprite chinotto 33 cl 3,00 €

Crodino e Campari Soda 3,50 €

Caffe' Illy, deca 2,00 €

Ginseng, caffè d'orzo, cappuccino 2,50 €

Americano e latte macchiato 2,50 €

Spremuta d'arancia 5,00 €

Succo albicocca, pesca, pera, Ace, mirtillo e
Ananas 3,50 €

Amari 6,00 €

Sambuca, limoncello, mirto, jegermister,
Montenegro, Amaro del Capo, Averna, Fernet,
Branca menta, liquirizia, genziana, ratafia,

Jefferson 7,00 €

Corona - Ichnusa - Messina - Analcolica da 33cl
5,00 €

Calice di Prosecco Valdobbiadene Superiore 8,00 €

Calice di Vino 8,00 €



MENU

V I N I B I A N C H I

Gewurztraminer D.o.c.

Trentino Alto Adige
Villa Piccola - Cembra Lisignago (Tn)
34,00 €

Kerner I.g.t.

Trentino Alto Adige
Villa Piccola - Cembra Lisignago (Tn)
32,00 €

Riesling D.o.c.

Trentino Alto Adige
Cantina Zanotelli - Cembra Lisignago (Tn)
36,00 €

Pinòt Bianco "Weissburgunder" D.o.c.

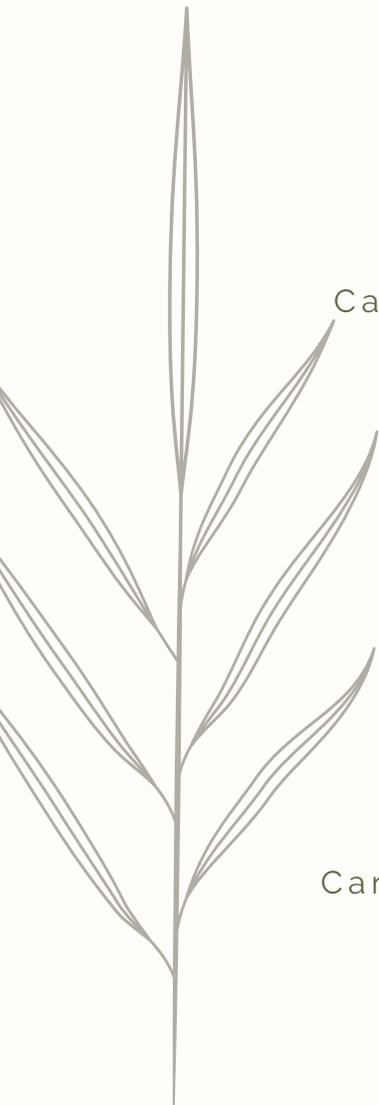
Trentino Alto Adige
Cantina Kellerei Bozen - Südtirol - Alto Adige)
32,00 €

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)

36,00 €

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 €

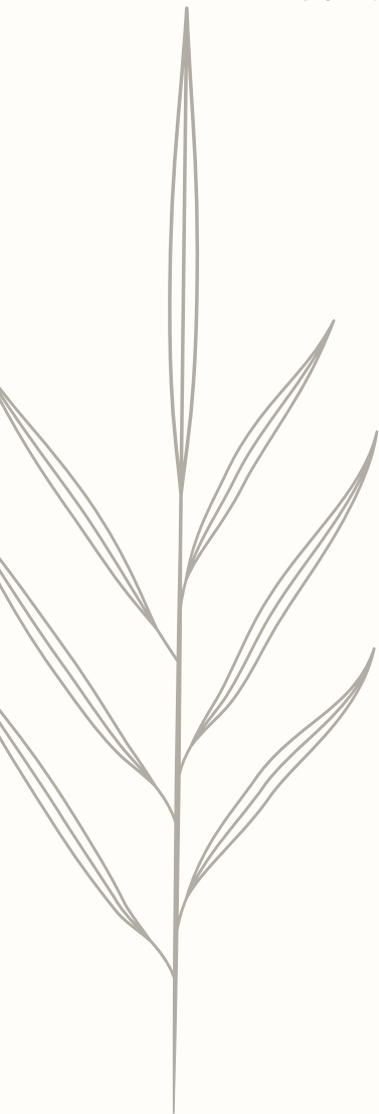
Catarratto I.g.p. Bio
Sicilia
Cantina dei Principi di Spadafora - Monreale (Pa)
28,00 €

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)
32,00 €

Augusto - Vermentino Ligure D.o.p.
Liguria
Cantina Le Pietre del Focolare - Luni
32,00 €

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)

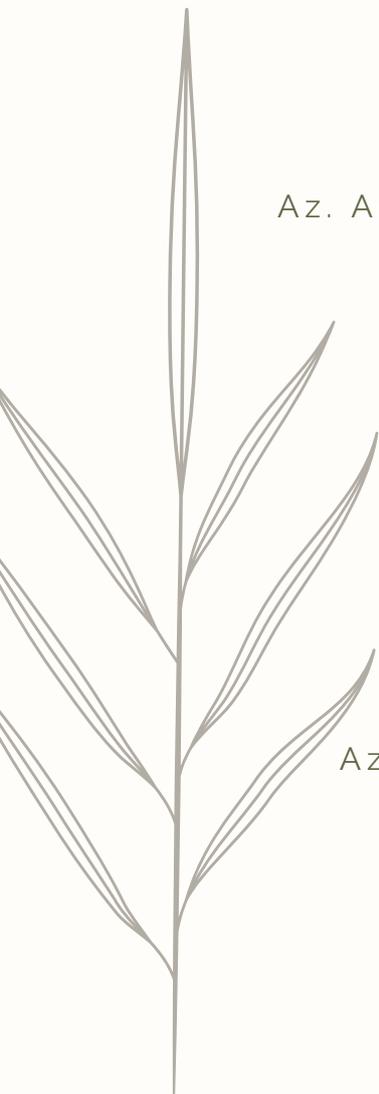
36,00 €

Franciacorta Extra Brut

Veneto

Azienda agr. Gralò - Cazzago San Martino (Bs)

50,00 €



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

Champagne Diebolt-Vallois

à Cramant Blanc de Blancs, Prestige extra Brut

Francia

60,00 €

La Rose N°7

Cremant de Limoux Rose Brut

Francia

56,00 €

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)

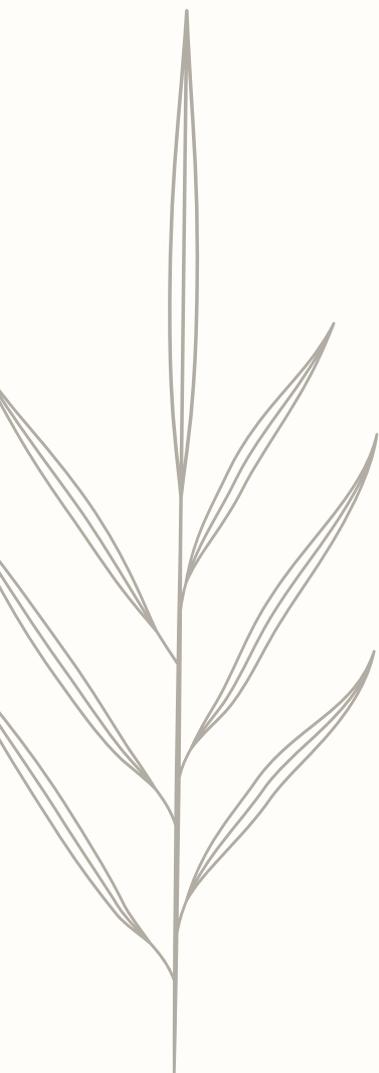
30,00 €

Rosso di Nè

Lazio

Tenuta Ronci - Nepi (Vt)

24,00 €



MENU

COCKTAIL

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

Spritz

Aperol, Campari, limoncello, Hugo prosecco e soda **8,00 €**

Gin/Vodka tonic o lemon 10,00 €

Moscow/London Mule

Vodka/Gin succo di lime, Ginger beer e angostura. **10,00 €**

Caipirinha

Cachaca, lime, zucchero di canna. **€ 12,00**

Capiroska

Vodka, lime e zucchero di canna
A scelta: passion fruit o fragola. **12,00 €**

Margarita

Tequila, triple sec e succo di lime. **12,00 €**

Milano Torino

Vermouth rosso Campari **10,00 €**

Americano

Vermouth rosso, Campari e soda. **12,00 €**

Negroni

Gin, Vermouth rosso e Campari.
12,00 €



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 €**

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 €

