

A N T I P A S T I C R U D I

C R U D O T R E N O D I

2 OSTRICHE, 4 SCAMPI*, 4 GAMBERI ROSSI* DI MAZARA
E CARPACCIO DI PESCE BIANCO.

(CROSTACEI, PESCE, MOLLUSCHI, SOLFITI)

75

T A R T A R E

TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO, POMODORO SECCO, POLVERE DI OLIVE
NERE, CIPOLLINA E CONCASSE' DI POMODORO.

(PESCE)

20

CARPACCIO

RICCIOLA MARINATO AL LIMONE, PEPE SICHUAN, OLIO EVO E RAVANELLI,
CREMA DI FRAGOLE, RUGHETTA E CROUTON.

(PESCE, SOLFITI)

18

O S T R I C H E E C R U D I T È

DIVINE

(MOLLUSCHI)

7

GILLARDEAU

(MOLLUSCHI)

8

SCAMPI*

(CROSTACEI)

8

GAMBERI ROSSI DI MAZARA*

(CROSTACEI)

8

[TUTTO IL NOSTRO PESCE FRESCO SUBISCE UN PROCESSO DI ABBATTITURA IN LOCO E IN SEGUITO
MANTENUTO CONGELATO AL FINE DI GARANTIRE L'ASSOLUTA INTEGRITÀ ALIMENTARE]

A N T I P A S T I C A L D I

F I O R E D I Z U C C A

FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA RIPIENO DI BACCALA' MANTECATO E
MOZZARELLA FILANTE SERVITO CON UNA MAIONESE AL BASILICO.

(UOVA, GLUTINE, LATTOSIO, PESCE)

6 AL PZ

A R A N C I N O D I M A R E

SFERA DI RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI PANATA AL PANKO SU
FONDUTA DI PARMIGIANO, LIME E BASILICO.

(SOLFITI, UOVA, CROSTACEI, GLUTINE, LATTOSIO, SEDANO)

12

S A M O S A O N T H E B E A C H

POLPETTINE DI SAMOSA RIPIENE DI BACCALA', PISELLI, CAROTE, PATATE E CURRY,
ACCOMPAGNATE DA UNA MAIONESE ALLA MENTA.

(PESCE, GLUTINE, UOVA)

16

P O L P O R O S T I C C I A T O

TENTACOLO DI POLPO ROSTICCIATO ALLA PAPRIKA, SU UNA CREMA DI PEPERONI
BRUCIATI, PUNTE DI PANNA ACIDA AL TIMO E CROUTON.

(MOLLUSCO, LATTOSIO, SEDANO, GLUTINE) SU RICHIESTA: SENZA GLUTINE E LATTOSIO

18

S C R I G N O D I S P I G O L A

TORTINO DI ZUCCHINE CON CUORE DI RAGÙ DI SPIGOLA, DATTERINO,
BASILICO FRESCO E SCORZA DI LIME,

PANKO AROMATIZZATO ALL' ARANCIO E SIDE DI SALSA TZATZIKI.

(PESCE, LATTOSIO, GLUTINE) SU RICHIESTA: SENZA GLUTINE E/O LATTOSIO

16

P O K E ' D I V E N T R E S C A

POKE' ALLA MEDITERRANEA CON VENTRESCA DI TONNO ROSSO SCOTTATO,
POMODORINI, CAROTINE THAI, MISTICANZA, RAVANELLI, MAIS, RISO BIANCO.
CONDITO CON UN DRESSING DI POMODORO FRESCO, CIPOLLOTTO ED ACETO.

(PESCE, SOIA)

18

[TUTTO IL NOSTRO PESCE FRESCO SUBISCE UN PROCESSO DI ABBATTITURA IN LOCO E IN SEGUITO
MANTENUTO CONGELATO AL FINE DI GARANTIRE L'ASSOLUTA INTEGRITÀ ALIMENTARE]

P R I M I

S P A G H E T T I A L L E V O N G O L E V E R A C I

(GLUTINE, MOLLUSCHI, SOLFITI).

20

AGGIUNTA DI BOTTARGA DI MUGGINE +2

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

SERVITO CON SCAMPO ALLA PIASTRA E LA SUA POLVERE.

(CROSTACEI, SOLFITI, SEDANO, LATTOSIO).

26

(ORDINE MINIMO DI DUE PORZIONI)

L I N G U I N E A L L O S C O G L I O

LINGUINE COZZE, MAZZANCOLLE*, VONGOLE, CALAMARI

CON POMODORINO DATTERINO GIALLO E ROSSO.

(CROSTACEI, MOLLUSCHI, SOLFITI, GLUTINE).

24

F U S I L L O T R E N O D I

FUSILLI ACQUA E FARINA CON PESTO FRESCO DI BASILICO FATTO IN CASA,

STRACCIATA E QUENELLE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA,

AROMATIZZATO AGLI AGRUMI E MANDORLE TOSTATE.

(PESCE, CROSTACEI, LATTOSIO, GLUTINE, SOLFITI)

28

F E T T U C C I N A E S T I V A

FETTUCCINE FRESCHE ALL'UOVO, CREMA DI ZUCCHINE, BACCALA' IN LENTA COTTURA, POMODORINO

SECCO E POLVERE DI OLIVE NERE..

(GLUTINE, UOVA, PESCE)

22

S E C O N D I

T A G L I A T A D I T O N N O R O S S O

TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO, MARINATO CON SOIA E ZENZERO,
CAROTINE E VERDURE THAI, RISO JASMINE E SIDE DI SALSA TERIYAKI.
(GLUTINE, PESCE, SESAMO, SOIA)

28

F I S H A N D C H I P S

FILETTO DI MERLUZZO PASTELLATO E FRITTO,
SERVITO CON PATATE FRESCHE A SPICCHI TRIPLA COTTURA.
(GLUTINE, PESCE)

22

S A L M O N E S C O T T A T O

DARNA DI SALMONE, VERDURE DI STAGIONE SALTATE,
ACCOMPAGNATE DA UNA SALSA DI CAROTE E FAGIOLINI AL BURRO.
(PESCE, UOVA, LATTICINI)

24

F R I T T U R A D I C A L A M A R I

CALAMARI FRESCHI IMPASTELLATI E FRITTI.
(GLUTINE, MOLLUSCHI)

20



S A U T E ' D I C O Z Z E

(M O L L U S C H I)

16

G R I G L I A T A M I S T A

2 SCAMPI*, 2 MAZZANCOLLE*, 1 CALAMARO, 1 FILETTO D'ORATA.

(CROSTACEI, MOLLUSCHI, PESCE)

34

P E S C E D E L G I O R N O

ORATA O SPIGOLA DI ALLEVAMENTO*

METODI DI COTTURA: AL FORNO, IN CROSTA DI PATATE, ALL'ACQUA PAZZA.

(PESCE)

8 l'etto

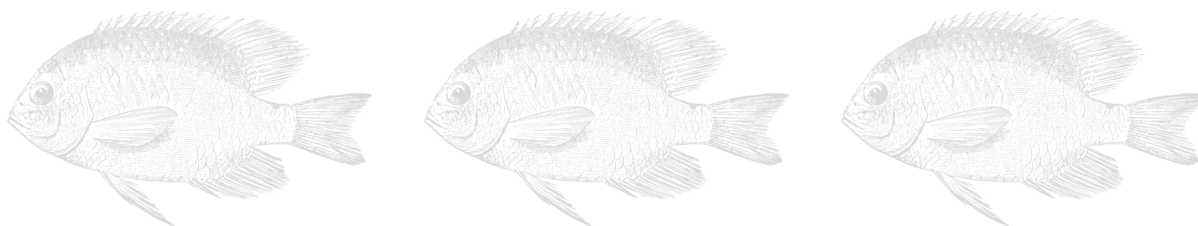
P E S C A T O D E L G I O R N O

CHIEDERE AL PERSONALE LA DISPONIBILITÀ.

METODO DI COTTURA: AL FORNO, IN CROSTA DI PATATE, ACQUA PAZZA.

(PESCE)

10 -12 l'etto



C O P E R T O

3

PER ULTERIORI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE.

[TUTTO IL NOSTRO PESCE FRESCO SUBISCE UN PROCESSO DI ABBATTITURA IN LOCO E IN SEGUITO MANTENUTO CONGELATO AL FINE DI GARANTIRE L'ASSOLUTA INTEGRITÀ ALIMENTARE]

C O N T O R N I

P A T A T E A L F O R N O
PATATE A SPICCHI COTTE AL FORNO CON ROSMARINO.

8

P A T A T E F R I T T E T R E C O T T U R E
PATATE FRESCHE TAGLIATE A SPICCHI.

8

V E R D U R E S A L T A T E
VERZA, CAROTINE, ASPARAGI E ZUCCHINE CONDITE CON MISO,
TERYAKI E SOIA.

10

C A R O T I N E A S I A T I C H E
CAROTE ALLA JULIENNE MARINATE IN ZENZERO, SALSA DI SOIA,
LIMONE ED OLIO DI SESAMO.

(SESAMO)

8

V E R D U R E G R I G L I A T E
ZUCCHINE E MELANZANE.

8

V E R D U R E D I S T A G I O N E
CHIEDERE AL PERSONALE LA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO.

8

I N S A L A T A M I S T A

8

D O L C I

T I R A M I S U '

CREMA AL MASCARPONE, SAVOIARDI E CAFFÈ.

(LATTE, GLUTINE, UOVA)

8

T O R T A A I T R E C I O C C O L A T I

PAN DI SPAGNA AL CACAO, FARCITO CON MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE,
AL LATTE E BIANCO, GUARNITO CON PANNA MONTATA E PRALINA AL CIOCCOLATO.

(LATTE, UOVA, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, SOIA)

12

C R È M E B R Ū L É E A L L ' A R A N C I A CON CIOCCOLATO FONDENTE E MANDORLE A SCAGLIE TOSTATE.

(GLUTINE, LATTE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO)

10

C H E E S E C A K E

CHEESECAKE SERVITA CON SALSA ARTIGIANALE A SCELTA TRA
CARMELLO SALATO, CIOCCOLATO FONDENTE E COULIS AI FRUTTI DI
BOSCO.

(LATTE, UOVA, GLUTINE, SOIA)

12

C A R P A C C I O D I A N A N A S

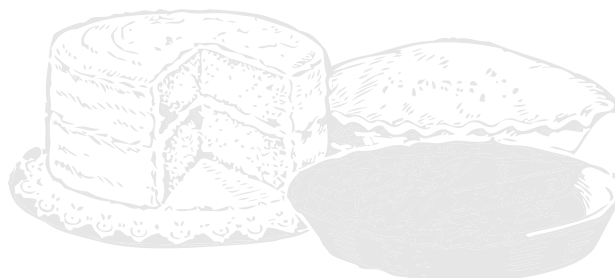
CARPACCIO DI ANANAS FRESCO SERVITO CON GELATO ALLA VANIGLIA

10

F R U T T A F R E S C A

CHIEDERE AL PERSONALE LA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO.

8



D A L B A R

ACQUA NATURALE PANNA 3,50 €

ACQUA LEGGERMENTE FRIZZANTE NEPI 3,50 €

ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO 3,50 €

COCA COLA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE CHINOTTO 33 CL 3,00 €

CORONA - ICHNUSA - MESSINA - ANALCOLICA DA 33CL 5,00 €

CALICE DI VINO 8,00 €

CALICE DI PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE 8,00 €

GINSENG, CAFFÈ D'ORZO, CAPPUCCINO 2,50 €

CAFFE' ILLY, DECA 2,00 €

AMERICANO E LATTE MACCHIATO 2,50 €

SUCCO ALBICOCCA, PESCA, PERA, ACE, MIRTILLO E ANANAS 3,50 €

SPREMUTA D'ARANCIA 5,00 €

CRODINO E CAMPARI SODA 3,50 €

AMARI 6,00 €

SAMBUCA, LIMONCELLO, MIRTO, JEGERMISTER, MONTENEGRO, AMARO DEL CAPO,
AVERNA, FERNET, BRANCA MENTA, LIQUIRIZIA, GENZIANA, RATAFIA,

JEFFERSON 7,00 €



C O C K T A I L

SPRITZ

APEROL, CAMPARI, LIMONCELLO, HUGO PROSECCO E SODA.

8

GIN/VODKA TONIC O LEMON.

10

MOSCOW/LONDON MULE

VODKA/GIN SUCCO DI LIME, GINGER BEER E ANGOSTURA.

10

CAIPIRINHA

CACHACA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA.

12

CAPIROSKA

VODKA, LIME E ZUCCHERO DI CANNA

A SCELTA: PASSION FRUIT O FRAGOLA.

12

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC E SUCCO DI LIME.

12

MILANO TORINO

VERMOUTH ROSSO CAMPARI

10

AMERICANO

VERMOUTH ROSSO, CAMPARI E SODA.

12

NEGRONI

GIN, VERMOUTH ROSSO E CAMPARI.

12

OLD FASHIONED

BOURBON, SODA, ANGOSTURA E ZUCCHERO

14

SEX ON THE BEACH

VODKA, LIQUORE ALLA PESCA, SUCCO ALL'ARANCIA E SUCCO AL MIRTILLO.

14

BELLINI | MIMOSA | ROSSINI

PROSECCO E SUCCO ALLA PESCA | SUCCO D'ARANCIA | FRAGOLA FRESCA

8

PIÑA COLADA

RUM HAVANA 3, SCIROPPO DI COCCO E SUCCO D'ANANAS.

12

PER L'ESECUZIONE DEI COCKTAILS E' POSSIBILE L'UTILIZZO DI ALCOLICI
DI FASCIA PREMIUM CON UN COSTO ADDIZIONALE DI 2,00 €

