

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 E CIPOLLA IN AGRODOLCE.

(PESCE)

20

RICCIOLA CON MARMELLATA DI FICHI, SCORZA DI LIMONE E POLVERE DI
RAPA ROSSA.

(PESCE, SOLFITI)

20

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

A R A N C I N O Z U C C A E G A M B E R I

RIPIENO DI RISO, ZUCCA E GAMBERI SU FONDUTA DI PATATE AFFUMICATE E
PARMIGGIANO.

(CROSTACEI, GLUTINE, LATTOSIO, SOLFITI)

15

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)

14

C A L A M A R O M B U T T U N A T O

RIPIENO DI BROCCOLO SICILIANO ED ALICI, SU VELLUTATA DI CECI AL ROSMARINO E
CHIPS DI PANE

(MOLLUSCO, PESCE, SEDANO, GLUTINE)

20

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 ZUCCA, PUNTE
DI PANNA ACIDA AL TIMO E POLVERE DI OLIVE NERE E CROSTINI DI PANE.

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

18

G A M B E R I T H A I P I C C A N T E

TRE GAMBERONI PIASTRATI SU CREMA DI PATATE, CURRY ROSSO THAI E
LATTE DI COCCO CON UNA SPOLVERATA DI RISO SOFFIATO

(CROSTACEI, SOLFITI, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO) - GLUTEN FREE

18

B R O C C O L E T T O E

V E N T R E S C A

TAGLIATA DI VENTRESCA DI TONNO ROSSO SCOTTATA E SERVITA CON PESTO DI
BROCCOLETTI RIPASSATI E CREMA DI STRACCIATELLA, ACCOMPAGNATO DA OLIO
EVO E SALE MALDON.,

(PESCE, FRUTTA A GUSCIO E LATTOSIO)

25

[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).

22

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 E F U N G H I C A R D O N C E L L I

SERVITO CON SCAMPI CRUDI.

(CROSTACEI, SOLFITI, SEDANO, LATTOSIO).

34

(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

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

TAGLIOLINO BURRO ACIDO E CANNELLA, CON TARTARE DI RICCIOLA, OLIO EVO,
ERBA CIPOLLINA E CRUMBLE DI PANGRATTATO ALLA CANNELLA..

(PESCE, LATTOSIO, GLUTINE)

26

F E T T U C C I N A A U T U N N A L E

FETTUCCINE FRESCHE ALL'UOVO, BROCCOLO SICILIANO, BACCALA' SFOGLIATO E POMODORI SECCHI,
POLVERE DI RAPA ROSSA E OLIVE NERE

(GLUTINE, UOVA, PESCE)

22



S E C O N D I

T A T A K I D I T O N N O R O S S O

TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO MARINATO IN SOIA E ZENZERO,
FUNGHI CARDONCELLI SALTATI AL MISO, RISO JASMINE, VERZA IN AGRODOLCE E SALSA TERIYAKI
FATTA IN CASA A PARTE.
(GLUTINE, PESCE, SESAMO, SOIA)

30

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)

24

S A L M O N E G R A T I N A T O

DARNA DI SALMONE, VERDURE DI STAGIONE,
ACCOMPAGNATE DA PATATE NOVELLE AL FORNO, VERZA PICKLED E SIDE DI SALSA TARTARA.
(PESCE, UOVA, SENAPE) SU RICHIESTA: SENZA GLUTINE

25

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



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

SUGO DI POMODORO CON MOSCARDINI, OLIVE E CAPPERI, SERVITO CON PANE BRUSCATO
(MOLLUSCHI)

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)

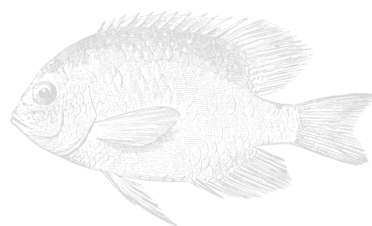
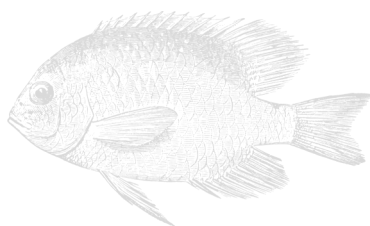
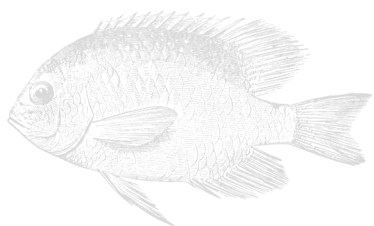
8 l'etto

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 BOLLITE, FORNO E POI FRITTE.

8

F U N G H I E M I S O
FUNGHI CARDONCELLI MARINATI AL MISO.

(SOIA)

12

V E R Z A P I C K L E D
VERZA SOTT'ACETO FATTA IN CASA

(SESAMO)

8

Z U C C A G R A T I N A T A

10

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

C R È M E B R Ū L É E A L L I M O N E CON CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO E MELE SPADELLATE ALLA CANNELLA.

(LATTE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO) GLUTEN FREE

10

B O U N T I E A L C O C C O TRE BON BON AL CIOCCOLATO FONDENTE E COCCO

(FRUTTA GUSCIO) GLUTEN E LATTOSIO FREE

12

B I C C H I E R E “ F I C O ” BASE BISCOTTO, PUREA DI FICO D'INDIA, MOUSSE ALLO YOGURT, YUZU, SEMI DI CHIA E MANDORLE

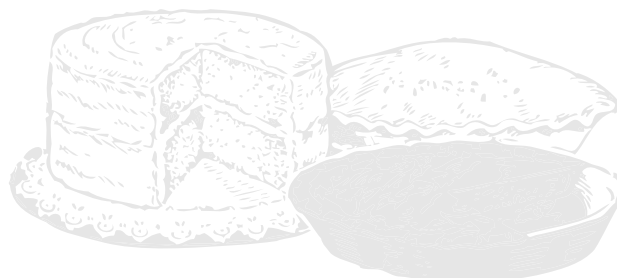
(GLUTINE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO) NO UOVA

10

T O R T I N O A L C I O C C O L A T O C O N C R E M A I N G L E S E

(FRUTTA A GUSCIO, LATTOSIO E UOVA)

12



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 3,50 €

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 €

