

ANTIPASTI

Carosello crudo di pesci e crostacei con mosaico di ortofrutti *(2-4)	€ 25,00
Piccole tentazioni con le nostre tartare di tonno, capesante e dentici *(4-14)	€ 22,00
Selezione di ostriche con verticale di profumi da scoprire (14)	€ 3,00 cad
Insalatina di polipo con arance vaniglia, spinaci novelli e finocchi al vapore *(14)	€ 16,00
Gamberi in tempura con cuori di carciofo su crema di cipolline borettane*(1-2)	€ 18,00
Le acciughe del mar Cantabrico con crostini al burro salato di Normandia (1-7)	€ 15,00
Cuor di culatello con pane carasau burratina, Castelmagno al miele e gnocco fritto (1-7)	€ 18,00
Scaloppa di foie gras con melograno e confettura di mele cotogne *(7-12)	€ 25,00

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli alle capesante e prezioso caviale di storione profumato al pompelmo rosa *(4-7-14) (min. 2 persone)	€ 25,00
Paccheri alle mazzancolle con pesto ai pistacchi di Bronte (1-2-7-8)	€ 16,00
Spaghettoni in polpa di granchio reale con salsa al gazpacho e datterino giallo (1-2-3-7-8)	€ 19,00
Tagliolino ai funghi porcini con guanciale di Sauris e frullato di pomodoro crudo *(1-3-7)	€ 15,00
Maccheroncini freschi alla zucca in fonduta di Cruten di Ocelli al tartufo (1-3-7)	€ 17,00
Gnocchetti di patate al nero di seppia con broccoletti e vongole veraci *(1-3-14)	€ 18,00
Risotto Carnaroli con polpa di lepre in salmi ed essenza di caffè (1-7-9-12) (min. 2 persone)	€ 19,00

SECONDI PIATTI

Astice al vapore con piccole lenticchie di Castelluccio in guazzetto (2)	€ 22,00
Bianco di baccalà marinato al limone con olio ai capperi di Pantelleria e frullato di polenta al mais *(4)	€ 19,00
Goloso frittino di calamaretti con verdure croccanti *(1-14)	€ 18,00
Acquario di pesci e crostacei leggermente scottati *(2-4-12)	€ 22,00
Composizione di scampi e gamberi alla piastra *(2-9)	
Gamberi rossi Sicilia	€ 6,00 cad
Scampi mediterraneo	€ 8,00 cad
Zuppetta di pesce e crostacei piccantina con crostini di pane casereccio *(1-2-4-14)	€ 18,00
Pescato del giorno per chi predilige le cotture classiche (4)	€ 7,00 all'etto
Petto di faraona rosa al forno con polline di miele, castagne e pere decana*(12)	€ 19,00
Filetto di manzo rosticcato con salsa al Brunello di Montalcino Castello Banfi su morbida purea di patate profumata alla vaniglia (1-7-12)	€ 28,00
Selezione di formaggi italiani con confetture (7)	€ 15,00

LE VERDURE STAGIONALI

Insalate	€ 5,00/€ 10,00
Verdura brace	€ 5,00
Patata al forno	€ 5,00

DESSERT

In base alla scelta € 5,00/€ 8,00

* Prodotto surgelato all'origine

Avvisiamo i Nostri clienti che saremo ben lieti di proporvi e suggerirvi eventuali variazioni a seconda degli arrivi giornalieri

Si avvisa la gentile clientela che in ottemperanza alla normativa europea vigente (853/2004) tutto il pesce destinato al consumo crudo, o parzialmente cotto, subisce un trattamento di abbattimento a - 20° per almeno 24 ore, onde evitare la contaminazione da anisakis.

In ottemperanza alla normativa europea vigente (1169/2011) Vi riportiamo qui di seguito la tabella allergeni così da essere in grado di identificarli in ogni piatto del nostro menù.

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pacan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12	Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi