

ANTIPASTI

Crudo di Mare Tartare/Scampi/Gamberi/Ostrica/Frutta Esotica	€ 35
Carpaccio di Gamberi Rosso & Blu	€ 25
Salmone 40° Riduzione di Ponzu/Guacamole/Sour Cream	€ 18
Calamaro Plancha Gazpacho Verde/Biscottino di Gazpacho/Polvere di Olive	€ 18
Arancini di Baccalà impanati con il Panko Hummus Ceci/Maionese al Ginger	€ 16
Palamita Confit Cipolla di Tropea Caramellata/Nocciole del Piemonte/Salsa Ponzu	€ 16
Tapas del Giorno	€ 20

PRIMI

Calamarata all'Astice	€ 28
Maccheroncino al Gambero Rosso Risottato con la sua Bisque e Tartare di Gambero Rosso	€ 26
Fusillone al Pesce Azzurro Ragoût Casereccio e Polvere di Olive	€ 22
Spaghetto con Battuta di Muscoli Burro al Finocchietto Elbano e Emulsione alle Erbe Marine	€ 22

SECONDI

Frittura Mediterranea Calamari/Gamberi /Acciughe /Cipolla/Verdure Julienne	€ 26
Polpo Croccante Cavolo Brûlé/Patata Rustica/Salsa Aioli	€ 28
Tonno Rosso Scottato Verdure Agro/Ketchup di Datterino	€ 26
Ricciola Arrosto Zaalouk/Datterino Confit/Frutto del Capperò / Olive Taggiasche	€ 26
Pescato del Giorno Isolana o Grill	€ 9 x100g
Astice Blu (Secondo Disponibilità) Spaghetto o Catalana	€ 16 x100g
Aragosta (Secondo Disponibilità) Spaghetto o Catalana	€ 20 x100g
Contorni Verdure Grill o Patate al Forno	€ 8

CIO' CHE NON E' PESCE...

Mix Vegetariano Hummus Ceci/Patata Rustica/Verdure Tempura/ Guacamole/Zaalouk	€ 22
Tortellone Verde Emulsione di Zucchine/Stracciatella di Burrata/Datterino Confit	€ 20
Polpette panate di Verdure & Salsa allo Yogurt	€ 20
Selezione di Formaggi e le sue Confetture	€ 18

COPERTO: 4€

*In mancanza di prodotto fresco può essere utilizzato prodotto congelato

**Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento

In caso di intolleranze o allergie siete pregati di rivolgervi e informare il personale di sala