



*Welcome*



## ANTIPASTI CRUDI DI PESCE

Degustazione di Pesce Crudo**	30 €
(Tonno Pinna Gialla - Ricciola - Salmone Norvegese - Scampo di Sicilia - Gambero Rosso di Mazara del Vallo - Gambero Blu Nuova Caledonia - Gambero Viola del Mediterraneo)	
ALLERGENI: 2, 4, 11	
Tartare di Tonno** con Stracciatella, Pomodorini Secchi ed Erba Cipollina	20 €
ALLERGENI: 4, 7	
Tartare di Salmone** con Semi di Sesamo Tostati e Salsa Guacamole	20 €
ALLERGENI: 1, 4, 8, 11	
Tris di Tartare** (Salmone - Tonno e Ricciola)	27 €
ALLERGENI: 1, 4, 8	
Ostriche Gillardeau	cad. 6 €
ALLERGENI: 14	
Gambero Rosso di Mazara del Vallo**	cad. 6 €
ALLERGENI: 2	
Scampo di Sicilia**	cad. 6 €
ALLERGENI: 2	
Gambero Blu della Nuova Caledonia**	cad. 6 €
ALLERGENI: 2	
Gambero Viola del Mediterraneo**	cad. 6 €
ALLERGENI: 2	

\*\* PRODOTTO SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA



## ANTIPASTI DI PESCE CUCINATO

Antipasto Misto di Pesce	<u>22 €</u>
ALLERGENI: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 14	
Polipo Croccante su Patata Morbida e Stracciatella	<u>20 €</u>
ALLERGENI: 1, 4, 7	
Gratinato di Molluschi e Crostacei (Capasanta - Gamberone Argentino - Scampone - Fasolari - Cannolicchi)	<u>22 €</u>
ALLERGENI: 1, 2, 7, 14	
Catalana di Gamberi Argentini ai Tre Pomodori con Cipolla Rossa di Tropea	<u>20 €</u>
ALLERGENI: 1, 4, 14	
Sautè di Cozze e Vongole Veraci con Pane Tostato	<u>18 €</u>
ALLERGENI: 1, 4, 14	

## ANTIPASTI DI TERRA

Burrata Caprese	<u>10 €</u>
ALLERGENI: 7	
Prosciutto Pratomagno Toscano Stagionato 18 Mesi con Pane Tostato	<u>15 €</u>
ALLERGENI: 1	
Prosciutto Crudo di Parma Stagionato 24 Mesi con Parmigiano Reggiano Vacche Rosse Stagionato 24 Mesi	<u>16 €</u>
ALLERGENI: 7	



## PRIMI PIATTI DI PESCE

Tagliatelle Nere al Cacio e Pepe con Tartare di Gambero Rosso di Mazara e Zest di Lime	20 €
ALLERGENI: 1, 2, 3, 4, 7, 14	
Paccheri di Gragnano "Pastificio Verrigni" con Ragù di Pesce Spada e Olive Taggiasche	18 €
ALLERGENI: 1, 4, 9, 12	
Spaghettoni "Pastificio Verrigni" all'Astice con Pomodorini e Basilico	30 €
ALLERGENI: 1, 2, 4, 9, 12, 14	
Spaghetti "Pastificio Verrigni" con Frutti di Mare	20 €
ALLERGENI: 1, 2, 4, 12, 14	
Spaghetti "Pastificio Verrigni" al Riccio di Mare	18 €
ALLERGENI: 1, 2, 4, 9, 14	
Linguina "Pastificio Verrigni" in Salsa di Polipo Leggermente Piccante	18 €
ALLERGENI: 1, 2, 4, 9, 12, 14	

## PRIMI PIATTI DI TERRA

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" con Fiori di Zucca, Zafferano e Polvere di Guanciaiale	16 €
ALLERGENI: 7	
Ziti Corti Rigati "Pastificio Verrigni" con Pesto di Pistacchio, Pomodorini e Stracciatella	14 €
ALLERGENI: 1, 7, 8	
Spaghettoni "Pastificio Verrigni" con Pomodoro Datterino e Basilico Mantecato al Parmigiano Reggiano	10 €
ALLERGENI: 1, 3, 7,	



## SECONDI DI PESCE

Pescato del Giorno	all' Hg da 6 € a 8 €
<ul style="list-style-type: none"><li>• Al Sale</li><li>• Al Forno</li><li>• Alla Griglia</li></ul>	
ALLERGENI: 2, 4, 9	
Astice Canadese alla Catalana ai 3 Pomodori con Cipolla Rossa di Tropea	all' Hg 9 €
ALLERGENI: 2, 12	
Grigliata Mista di Pesce	25 €
ALLERGENI: 2, 4	
Salmone e Insalata Belga alla Griglia con Spuma di Patata	20 €
ALLERGENI: 4, 7	
Frittura Mista di Pesce con Verdurine	25 €
(Gamberone Argentino - Scampone - Gamberetti - Calamaro - Alici - Triglie - Carote - Zucchine - Cipolla di Tropea)	
ALLERGENI: 1, 2, 4, 5, 14	
Scottata di Tonno con Marmellata di Cipolla Rossa e Caviale di aceto Balsamico	22 €
ALLERGENI: 4, 12	
Filetto di Orata Leggermente Gratinato con Crema di Ceci, Chips di Topinambur e Uvetta Passa	24 €
ALLERGENI: 1, 4	
Ricciola Arrosto con Purea di Patata, Fiori di Zucca in Tempura e Bisque di Ricciola	26 €
ALLERGENI: 2, 3, 4, 5, 7	



## CARNE ALLA BRACE

Costata alla Fiorentina di Scottona Bavarese	(MINIMO 1,100 Kg)	all' Hg <u>6 €</u>
Costata di Scottona Bavarese	(MINIMO 6 Hg)	all' Hg <u>6 €</u>
Filetto di Manzo		<u>28 €</u>
Tagliata di Controfiletto con Rosmarino e Pepe Verde		<u>20 €</u>

## SECONDI DI TERRA

Costoletta di Vitello alla Milanese		<u>22 €</u>
ALLERGENI: 1, 3, 5		
Costoletta di Vitello alla Milanese Primavera (Rucola e Pomodorini)		<u>25 €</u>
ALLERGENI: 1, 3, 5		

## CONTORNI

Melanzane e Zucchine alla Griglia		<u>6 €</u>
Spinaci Saltati con Olio e Peperoncino		<u>5 €</u>
Patate al Forno		<u>5 €</u>
Patate al Fritte		<u>5 €</u>
ALLERGENI: 2		
Insalata Mista di Stagione		<u>5 €</u>
Pinzimonio di Verdure Fresche		<u>6 €</u>



## FRUTTA FRESCA

Ananas Fresco	6 €
Frutti di Bosco Freschi con Gelato alla Crema ALLERGENI: 3,7	8 €
Fragole con Gelato alla Crema ALLERGENI: 3,7	8 €

## DESSERT

Tiramisù della Casa ALLERGENI: 1, 3, 7	6 €
Crostatina con Crema Pasticcera e Frutti di Bosco Freschi ALLERGENI: 1, 3, 5, 7	8 €
Souffle' al Cioccolato Fondente ALLERGENI: 1, 3, 5, 7, 8	8 €
Torta Cioccolato e Ricotta ALLERGENI: 1, 3, 5, 7	7 €
Panna Cotta ai Frutti di Bosco ALLERGENI: 3, 7	8 €
Millefoglie con Crema Pasticcera ALLERGENI: 1, 3, 7	9 €
Sorbetto al Cucchiàio al Limone o Mela Verde ALLERGENI: 1	7 €



## BEVANDE

Minerale SURGIVA "F.lli Lunelli"	50 cl. <u>2 €</u>
	70 cl. <u>3 €</u>
Bibite 330 ml. (Coca Cola - Sprite - Fanta)	<u>4 €</u>

## BIRRE ARTIGIANALI

JBREW DB5 "Pale Ale Chiara"	<u>11 €</u>
JBREW RAPSODIA "Amber Ale"	<u>11 €</u>
Augustiner "Edelstoff"	<u>8 €</u>

## COCKTAIL

Aperol - Hugo - Campari Spritz	<u>8 €</u>
Americano	<u>8 €</u>
Negroni Sbagliato	<u>8 €</u>
Negroni	<u>11 €</u>
Hendrick's Gin Tonic	<u>11 €</u>
Monkey 47 Gin Tonic	<u>11 €</u>





## CAFFETTERIA

Caffè Espresso	2,5 €
Caffè Macchiato	3 €
Caffè Doppio	5 €
Caffè D'Orzo	2,5 €
Caffè al Ginseng	3 €
Cappuccino	3 €
The Caldo / Camomilla	2 €

## DISTILLATI E LIQUORI

### GRAPPA

Storica Bianca	"Domenis"	7 €
Storica Nera	"Domenis"	7 €
Storica Secolo	"Domenis"	7 €
Storica Riserva	"Domenis"	7 €
Grappa Smoked	"Bepi Tosolini"	7 €
Grappa Agricola	"Bepi Tosolini"	7 €
I Legni Barrique	"Bepi Tosolini"	7 €
Moscato	"Bepi Tosolini"	6 €
Most Acquaqvite	"Bepi Tosolini"	7 €



## DISTILLATI E LIQUORI

### RUM

Zacapa 23	"Guatemala"	2€
Diplomatico Reserva Exclusiva	"Venezuela"	2€
Don Papa	"Filippine"	2€

### WHISKY

Lagavulin 16 Anni	"Scozia"	2€
Oban 14 Anni	"Scozia "	8€
Laphroaig 10 Anni	"Scozia"	7€
Nikka From The Barrel	"Giappone"	10€

### VODKA

Belvedere	"Polonia"	7€
Grey Goose	"Francia "	7€
Beluga	"Russia"	7€

### COGNAC

Remy Martin V.s.o.p.	"Francia"	8€
Frapin V.s.o.p.	"Francia "	12€

### ARMAGNAC

Bas Armagnac Noir du Catheau de Castex d'Armagnac	"Francia"	14€
--	-----------	-----

### AMARI

Storica Amaro	"Domenis"	5€
Amaro Tosolini	"Bepi Tosolini "	5€
Amaro Jefferson	"Vecchio Magazzino Doganale"	7€



## DISTILLATI E LIQUORI

### LIQUORI

Storica Sambuca	"Domenis"	5 €
Luna Nera Liquirizia	"Bepi Tosolini"	5 €

### VIN SANTO E PASSITO

Vin Santo del Chianti Classico	"Antinori"	2 €
Muffato della Sala	"Antinori"	2 €
Passito di Pantelleria "NES"	"Pellegrino"	8 €
Passito di Patelleria "Ben Ryè"	"Donnafugata"	10 €

In questo esercizio, l'igiene e la Sicurezza degli alimenti somministrati sono garantiti dall'attivazione ed applicazione delle procedure di Autocontrollo sulla Base del D.L. 155/97 (H.A.C.C.P.)