



*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	
Millefoglie di Tonno** con Stracciatella, Pomodorini Secchi ed Erba Cipollina	20 €
ALLERGENI: 4, 7	
Tartare di Salmone** con Puntarelle e Acciughe	20 €
ALLERGENI: 4, 7	
Ostriche Regal-Oro	cad. 8 €
ALLERGENI: 14	
Gambero Rosso di Mazara del Vallo**	cad. 7 €
ALLERGENI: 2	
Scampo di Sicilia**	cad. 7 €
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 Vellutata di Porro e Carciofi Saltati	<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	
Calamari Leggermente Gratinati ripieni di Scamorza Affumicata su Insalata Belga	<u>20 €</u>
ALLERGENI: 1, 4, 7	

## ANTIPASTI DI TERRA

Insalata di Carciofi con Scaglie di Parmigiano Reggiano	<u>12 €</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	<u>20 €</u>
ALLERGENI: 1, 2, 3, 4, 7, 14	
Paccheri di Gragnano "Pastificio Verrigni" con Ragu di Pesce Spada e Olive Taggiasche	<u>18 €</u>
ALLERGENI: 1, 4, 9, 12	
Spaghettoni "Mastro Sapore" all'Astice con Pomodorini e Basilico	<u>30 €</u>
ALLERGENI: 1, 2, 4, 9, 12, 14	
Spaghetti "Mastro Sapore" con Frutti di Mare	<u>20 €</u>
ALLERGENI: 1, 2, 4, 12, 14	
Tagliatelle con Code di Gamberi, Crema di Carciofi e Pomodorino Confit	<u>20 €</u>
ALLERGENI: 1, 2, 3, 4, 9	

## PRIMI PIATTI DI TERRA

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" con Zucca e Amaretti	<u>14 €</u>
ALLERGENI: 7	
Risotto con Carciofi	<u>14 €</u>
ALLERGENI: 7	
Spaghettoni "Mastro Sapore" con Pomodoro Datterino e Basilico Mantecato al Parmigiano Reggiano	<u>10 €</u>
ALLERGENI: 1, 3, 7,	



## SECONDI DI PESCE

Pescato del Giorno

all' Hg da 6 € a 8 €

- Al Sale
- Al Forno
- Alla Griglia

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

27 €

(Gamberone Argentino - Scampone - Spiedino di Gamberi - Calamaro - Branzino - Salmone)

ALLERGENI: 2, 4

Pescatrice Croccante su Patata Morbida, Carciofo Arrostito e Pomodorino Confit

28 €

ALLERGENI: 1, 4, 7, 9

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 in Crosta di Pistacchio con Semi di Papavero e Spuma di Patata

24 €

ALLERGENI: 1, 4, 7, 9



## 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 Carciofi Saltati			<u>22 €</u>

## SECONDI DI TERRA

Costoletta di Vitello alla Milanese			<u>26 €</u>
ALLERGENI: 1, 3, 5			
Costoletta di Vitello alla Milanese Primavera (Rucola e Pomodorini)			<u>28 €</u>
ALLERGENI: 1, 3, 5			

## CONTORNI

Melanzane e Zucchine alla Griglia			<u>6 €</u>
Fagioli Cannellini alla Toscana con Olio e Pepe Nero			<u>5 €</u>
Spinaci Saltati con Olio e Peperoncino			<u>5 €</u>
Patate al Forno			<u>5 €</u>
Patate al Fritte			<u>5 €</u>
ALLERGENI: 5			
Insalata Mista di Stagione			<u>5 €</u>



## FRUTTA FRESCA

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

## DESSERT

Tiramisù della Casa	8 €
ALLERGENI: 1, 3, 7	
Crostatina con Crema Pasticcera e Frutti di Bosco Freschi	9 €
ALLERGENI: 1, 3, 5, 7	
Souffle' al Cioccolato Fondente	8 €
ALLERGENI: 1, 3, 5, 7, 8	
CheeseCake con Fragole Fresche e la Sua Salsa	8 €
ALLERGENI: 1, 3, 5, 7	
Panna Cotta ai Frutti di Bosco	8 €
ALLERGENI: 3, 7	
Millefoglie con Crema Pasticcera	9 €
ALLERGENI: 1, 3, 7	
Sorbetto al Cucchiaino al Limone o MelaVerde	7 €
ALLERGENI: 1	



## 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 Acquaqvíte	"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.)