

I CRUDI

Plateau di crostacei

4 scampi, 2 gamberi rossi, 4 gamberi viola

€50

Plateau di mare

4 scampi, 2 gamberi rossi, 50g tagliatella, 2 diomedea, carpaccio

€65

Plateau di 6 Diomedea

€48

Carpaccio di pesce

€30

Caviale Calvisius Osietra Classic 10 gr

€40

Caviale Calvisius Tradition Royal 10 gr

€50

Caviale Calvisius Beluga Royal 10 gr

€65

I COTTI

Verdure confit

con mozzarella fiordilatte

€30

Insalata tiepida di mare

con salsa verde

€30

Frisa

Pomodori, barattieri, cipolla rossa, mazzancolla

€30

I PRIMI

Mezze maniche ai tre pomodori

Cacioricotta e basilico

€25

Paccheri all'astice

Pomodorino in acqua di mare ed il suo corallo (300/350 gr)

€68

Linguina alle vongole

€35

Spaghetti al riccio

Caglio al timo e gambero rosso marinato allo yuzu

€35

I SECONDI

Frittura di mare

Calamari, gamberi e salse

€40

Involtino di diaframma

con misticanza

€40

Pescato del giorno

alla griglia o al sale, con cicoria ripassata

€40

Pescato del giorno alla pugliese

con pomodori, patate e olive

€40

I DOLCI

Cioccolato bianco

mirtilli e nocciole

€15

Composta di frutta

€15

Gelato artigianale

€15

Selezione di formaggi Stella di Cecca

€25

Coperto €10

*Alcuni ingredienti, per garantire elevati standard qualitativi e sicurezza alimentare, possono essere surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento termico in loco e conservati a temperatura controllata.

Per informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di sala, lieto di assistervi per garantire un'esperienza sicura e personalizzata.