



Tripadvisor  
Travelers'  
Choice Awards



Thanks for your support!

# Il Crudo

---

Ostrica Fine de Claires

5 al pz

---

Tartufo di Mare

4 al pz

---

Gambero Rosso/Viola

7 al pz

---

Scampo del Mediterraneo

7 al pz

---

Degustazione Crudi

*2 ostriche, 2 tartufi, 2 gamberi, 2 scampi*

40

---

**Pane e Coperto 3 Servizio non incluso**

Eventuali intolleranze o allergie devono essere comunicate prima dell'ordine  
per evitare contaminazioni crociate

Per la lista degli allergeni delle pietanze chiedere al personale di sala.

Il pesce viene acquistato fresco ed abbattuto in sede ,secondo le norme Haccp,  
per poter essere consumato crudo .

In assenza di fresco acquistiamo pesce abbattuto a bordo quindi destinato al crudo

# Tartàre

---

Salmone con Avocado e Mandorle

16

---

Branzino con Polpa di Arancia, Finocchio e  
Semi di Papavero

16

---

Ricciola con Pomodorini, Olive e Capperi

18

---

Tonno con Mango e Pistacchio

20

---

Degustazione Tartàre

38

---

**Pane e Coperto 3 Servizio non incluso**

Eventuali intolleranze o allergie devono essere comunicate prima dell'ordine  
per evitare contaminazioni crociate

Per la lista degli allergeni delle pietanze chiedere al personale di sala.

Il pesce viene acquistato fresco ed abbattuto in sede ,secondo le norme Haccp,  
per poter essere consumato crudo .

In assenza di fresco acquistiamo pesce abbattuto a bordo quindi destinato al crudo

# Antipasti

---

Tonno e foie gras scottato in salsa teriaki

18

---

Moscardini in guazzetto di pomodoro olive e capperi  
su crostini di pane

16

---

Tacos al parmigiano reggiano  
con insalata di gamberi e guacamole

14

---

Soute ai frutti di mare affumicati al legno di faggio

16

---

Zeppoline al nero di seppia con alici impanate  
al pane Panko accompagnati da maionese alla curcuma

12

---

Degustazione Antipasti

*a persona (minimo 2 persone)*

25

---

## Alternativa

---

Mozzarella di bufala campana  
con pomodorini datterini e basilco

14

---

Pane e Coperto **3** Servizio non incluso

Eventuali intolleranze o allergie devono essere comunicate prima dell'ordine  
per evitare contaminazioni crociate

Per la lista degli allergeni delle pietanze chiedere al personale di sala.

Il pesce viene acquistato fresco ed abbattuto in sede ,secondo le norme Haccp,  
per poter essere consumato crudo .

In assenza di fresco acquistiamo pesce abbattuto a bordo quindi destinato al crudo



# Primi

---

Spaghettone quadrato alle vongole veraci  
crema di pistacchio e zest di limone

22

---

Risotto carnaroli cacio e pepe  
con crema di carapace e crudo di gambero rosso

26

---

Tagliatella di pasta fresca all'uovo ai frutti di mare,  
pomodorini datterini e bottarga di muggine

20

---

Paccheri all'astice

7 / hg

---

## Alternativa

---

Tagliatella di pasta fresca all'uovo  
con salsa al pomodorino datterino e crema al basilico

16

---

Spaghettone quadrato alla nerano  
con scaglie di provolone del monaco

18

---

**Pane e Coperto 3 Servizio non incluso**

Eventuali intolleranze o allergie devono essere comunicate prima dell'ordine  
per evitare contaminazioni crociate

Per la lista degli allergeni delle pietanze chiedere al personale di sala.

Il pesce viene acquistato fresco ed abbattuto in sede ,secondo le norme Haccp,  
per poter essere consumato crudo .

In assenza di fresco acquistiamo pesce abbattuto a bordo quindi destinato al crudo

# Secondi

---

Pesce spada in crosta di pancetta croccante  
su fonduta al parmigiano reggiano

**25**

---

Baccala in tempura su crema di scarole  
e battuto di uva passa e pinoli

**24**

---

Frittura di Calamari, Mazzancolle  
e Verdure in Tempura

**20**

---

Filetto di spigola all'acqua pazza  
con patate al vapore e pomodorini datterini

**18**

---

Astice/ Pescato del Giorno  
Griglia, Forno, Sale, Acqua Pazza

**7/hg**

---

## Alternativa

---

Filetto di manzo irlandese ai ferri con insalata

**25**

---

Millefoglie di melanzana ,mozzarella,  
salsa al pomodoro con crema al basilico

**16**

---

**Pane e Coperto 3 Servizio non incluso**

Eventuali intolleranze o allergie devono essere comunicate prima dell'ordine  
per evitare contaminazioni crociate

Per la lista degli allergeni delle pietanze chiedere al personale di sala.

Il pesce viene acquistato fresco ed abbattuto in sede ,secondo le norme Haccp,  
per poter essere consumato crudo .

In assenza di fresco acquistiamo pesce abbattuto a bordo quindi destinato al crudo

# Dessert

---

Tiramisù

7

---

Cheesecake ai mirtilli

7

---

Flan al cioccolato fondente con crema al caramello

7

---

Crema Catalana

7

---

Crepes alla nutella

8

---

Tagliata di Frutta di Stagione

7

---

**Pane e Coperto 3 Servizio non incluso**

Eventuali intolleranze o allergie devono essere comunicate prima dell'ordine  
per evitare contaminazioni crociate

Per la lista degli allergeni delle pietanze chiedere al personale di sala.

Il pesce viene acquistato fresco ed abbattuto in sede ,secondo le norme Haccp,  
per poter essere consumato crudo .

In assenza di fresco acquistiamo pesce abbattuto a bordo quindi destinato al crudo

# Menù Degustazione AQUARIUM

---

Carpaccio di Tonno e foie gras scottato in salsa teriaki

---

Moscardini in guazzetto di pomodoro  
olive e capperi su crostini di pane

---

Tacos al parmigiano reggiano  
con insalata di gamberi e guacamole

---

Zeppoline al nero di seppia con alici impanate  
al pane Panko accompagnato da maionese alla curcuma

---

Tagliatella di pasta fresca all'uovo ai frutti di mare,  
pomodorini datterini e bottarga di muggine

---

Frittura di Calamari, Mazzancolle  
e Verdure in Tempura

---

DESSERT  
a scelta

---

Il Menù Degustazione si  
intende per tutti i commensali del tavolo.

**50**

*a persona (minimo 2 persone)*

**BEVANDE ESCLUSE**

---

**Pane e Coperto 3 Servizio non incluso**

Eventuali intolleranze o allergie devono essere comunicate prima dell'ordine  
per evitare contaminazioni crociate

Per la lista degli allergeni delle pietanze chiedere al personale di sala.

Il pesce viene acquistato fresco ed abbattuto in sede ,secondo le norme Haccp,  
per poter essere consumato crudo .

In assenza di fresco acquistiamo pesce abbattuto a bordo quindi destinato al crudo