



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 Hacep,
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 basilico

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 fondata 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