

Frutti Di Mare

Ostrica Royal Bay Saint Vaast (Francia) N 3		3
Ostrica Delicata Sardegna (Italia) N 4		3
Ostrica Fines De Claire Marennes Oleron (Francia) N 3		3
Ostrica Special Bouzigues (Francia) N 2		4
Ostrica Special Caesar (Irlanda) N 3		5
Ostrica Tsarskaya (Francia) N 3		5
Ostrica Princesa De Setubal (Portogallo) N 2		6
Ostrica Prestige D'Irlande (Francia) N 3		6
Ostrica Gillardeau (Francia) N 3		7
Capesante	1 pezzo	5
Gamberi Rossi Sicilia	1 pezzo	4
Scampi Sicilia	1 pezzo	6
Tartufi di mare grandi	1 pezzo	4
Bulot	5 pezzi	8
Fasolari grandi	1 pezzo	4
Percebes	1 pezzo	3
Pie' d'asino	1 pezzo	2
Ricci di mare	1 pezzo	5
Canestrelli	1 pezzo	3
Cannolicchi	1 pezzo	2
Cozze pelose	5 pezzi	2

Plateau "Fruits De Mer"

per due 90 euro

ostriche, gamberi rossi, scampi, ricci di mare, canestrelli, cannolicchi,
tartufi di mare, bulot, fasolari, percebes, pie' d'asino, capesante

Crudi

Alici Marinate con peperoncino fresco	12
Tris di carpacci di crudo al taglio: salmone, tonno, ricciola	22
Tartare di tonno con avocado e crostini croccanti al basilico	18
Tartare di salmone biologico Norvegia e le sue uova	18
Tartare di gamberi rossi Sicilia con passion fruit	20
Tartare di scampi con mango e dressing agli agrumi	22
Ceviche di gamberi e avocado	18
Ceviche di orata e pesche	18

Dalla Cucina

Polpo con patate, olive taggiasche e basilico	18
Insalata di porcini freschi con scampetti e vinaigrette al lime	22
Sauté di cozze e vongole	18
Gazpacho con burrata, bottarga e pane guttiau	18
Gratinato di crostacei e frutti di mare alle erbe fini e parmigiano	22
Acciughe del Cantabrico, burro salato, pane nero e maionese al lime	22
Spiedini croccanti di code di gamberi, scampi e calamari	22

Tagliolini fatti in casa con carbonara di mare	22
Spaghetti con vongole veraci e bottarga	22
Ravioloni fatti in casa ai crostacei con salsa di pomodoro fresco	22
Calamarata cacio e pepe con gamberi rossi	24
Linguine all'astice intero, pomodorini e basilico fresco	42

Gamberi al curry con riso selvaggio	26
Fritto misto di scampi, gamberi, calamari, alici, zucchine e carote	28
Grigliata Mista di pesce e crostacei	34
Salmone Biologico Norvegia grigliato con caponata di verdure	28
Filetti di branzino Sardegna al forno con funghi porcini freschi trifolati	28

Catalana con pomodori camone, cipolla rossa, sedano e carota :	
di Gamberi e Scampi	34
di Astice	42
di Aragosta Sardegna	55

Contorni

Insalata mista e pomodori camone	8
Patatine fritte fatte in casa	8

Dolci

Sorbetto del giorno	6
Creme brulee' alla lavanda	10
Semifreddo al Gianduia con salsa al mango	10
Tiramisù espresso	10
Frutta a scelta tra : ciliegie, ananas, anguria	8

Piatti del Giorno alla Lavagna

Coperto 3

Per allergie particolari, chiedere al personale
Per mancanza di reperibilità del fresco, alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Fruits de Mer

Seafood

Oyster Royal Bay Saint Vaast (France) N 3		3
Oyster Delicata Sardegna (Italy) N 4		3
Oyster Fines De Claire Marennes Oleron (France) N 3		3
Oyster Special Bouzigues (France) N 2		4
Oyster Special Caesar (Ireland) N 3		5
Oyster Tsarskaya (France) N 3		5
Oyster Princesa De Setubal (Portugal) N 2		6
Oyster Prestige D'Irlande (France) N 3		6
Oyster Gillardeau (France) N 3		7
Sea Scallop	1 piece	5
Sicily Red Prawns	1 piece	4
Sicily Langoustine	1 piece	6
Large Sea Truffles	1 piece	4
Bulot	5 pieces	8
Large "Fasolari" Clam	1 piece	4
Percebes	1 piece	3
Pie' d'asino	1 piece	2
Sea Urchins	1 piece	5
Canestrelli	1 piece	3
Razor Clam	1 piece	2
Hairy Mussels	5 pieces	2

Plateau "Fruits De Mer"

for two 90 euros

oysters, red prawns, langoustines, sea urchins, canestrelli, razor clams, Sea truffles, bulot, "fasolari" clams, percebes, pie' d'asino, sea scallops

Raw

Marinated anchovies with fresh chili pepper	12
Three raw carpaccio: salmon, tuna, amberjack	22
Tuna tartare with avocado and crispy basil croutons	18
Organic Norwegian Salmon tartare with his eggs	18
Sicily red prawns tartare with passion fruit	20
Langoustine tartare with mango and citrus dressing	22
Prawns and avocado ceviche	18
Sea bream and peach ceviche	18

From the Kitchen

Octopus with potatoes, taggiasche olives and basil	18
Fresh porcini mushroom salad with langoustines and lime vinaigrette	22
Sauté of mussels and clams	18
Gazpacho with burrata, roe and Sardinian “guttiau” bread	18
Shellfish and seafood gratin with herbs and parmesan	22
Cantabric anchovies, salted butter, black bread and lime mayo	22
Crispy skewers with prawns, langoustines and squids	22
Homemade tagliolini pasta with sea carbonara	22
Spaghetti pasta with short-necked clams and roe	22
Homemade large shellfish ravioli with fresh tomato sauce	22
“Calamarata cacio e pepe” with red prawns	24
Linguine pasta with whole lobster, tomatoes and fresh basil	42
Curry prawns with wild rice	26
Fried mix of langoustines, prawns, squids, anchovies, zucchini and carrots	28
Fish and shellfish Mixed Grill	34
Grilled Norwegian Organic salmon with vegetables caponata	28
Sardinian sea bass fillets cooked in the oven with sautéed fresh porcini mushrooms	28
Catalana with camone tomatoes, red onion, celery and carrot:	
Of Prawns and Langoustines	34
Of Lobster	42
Of Sardinian Lobster	55

Sides

Mixed salad with camone tomatoes	8
Homemade French fries	8

Desserts

Sorbet of the day	6
Lavander creme brulee’	10
Gianduia Semifreddo with mango sauce	10
Express tiramisù	10
Choice of fruit : cherries, pineapple, watermelon	8

Daily Specials on the Board

Cover charge 3

For particular allergies, please demand to your waiter/waitress
Due to the availability of fresh products, some may be frozen