



Antipasti

La selezione dei Crudi	30
Souté di Cozze e Vongole con Crostone di Pane tostato all'Olio essenziale di Prezzemolo e Peperoncino	16
Bruschette di Alici del Mar Cantabrico con Burro Francese dolce Eclairé	18
Battuto di Gambero Rosso di Mazara e Uova di Salmone	22
Sashimi di Branzino ai sentori di Liquirizia, crumble di Mango, Pepe Rosa e Quinoa tostata	22
Tartare di Carne Cinisara battuta al coltello al profumo di Fiori di Rosmarino, Tuorlo d'Uovo croccante e lamelle di Tartufo Nero	24
Scampi Marinati al Lemongrass con insalatina tiepida di Scarola, Stracciatella di Bufala e trucioli di Pane di Tumminia	28
Ostriche Fin de Claire (10 pz)	34

Secondi

Tataki di Tonno Rosso in camicia di Sesamo Nero, hummus di Melanzane Violette e Crema di Provola affumicata	22
Fritto Misto Gourmet con Marmellata Salata di Agrumi	18
Polpo in oliocottura scottato alla Griglia su Crema di Patate al Tartufo	20
Maialino Nero dei Nebrodi con riduzione di Cerasuolo di Vittoria e Fichi caramellati	19
La Grigliata Mista di Pesce selezionata da Claudio	30
Lamb Carré New Zealand su dama di Verdure di stagione	28

Menu Degustazione

Otto portate selezionate
giornalmente da Claudio
per i clienti più curiosi

80

Primi piatti

Linguine di Gragnano ai Frutti di Mare	19
Ravioli freschi in farcia di "Pescato del Giorno" al profumo di Finocchietto, Vongole e polvere di Bottarga di Muggine	16
Risotto Carnaroli con Salsiccia di Maialino Nero, Cremoso di Squacquerone e Nocciole tostate	18
Calamarata al Ragù bianco di Triglie di Scoglio, Zeste di Limone candito, Pinoli e Mollica tostata	20
Gnocchi al Tartufo di Mare, Ricci, Vongole e clorofilla di Prezzemolo	24
Spaghettoni trafilati al Bronzo mantecati al Gambero Rosso cotto e crudo, con profumo di Timo	20
Tagliatelle fresche all'Astice con Pomodorini Confit, Petali di Fiori di Zucca e Basilico	32
Tagliolini al Tartufo Nero	23

Contorni

Bouquet di Verdure di Stagione alla Griglia	6
Puré di Patate al Tartufo	8
Anguria in Insalata con Cipolla Rossa di Tropea e fiocchi di Ricotta	9

Coperto € 3,00

Il Pesce destinato ad essere crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Si avvisa che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. E' possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

