

Mare nostrum

CRUDO ROYALE

ALICI DEL CANTABRICO, PANE E BURRO	€ 18,00
ALICI DEL CANTABRICO AFFUMICATE CON PANE E BURRO	€ 18,00
SALMONE SELVAGGIO AFFUMICATO, BISCOTTO DI FROLLA SALATA, BURRO E CIPOLLA DI TROPEA MARINATA	€ 18,00
CAVIALE "ADAMAS-BLACK SIBERIAN"	€ 35,00
TRITTICO DI TARTARE E CARPACCIO DI TONNO	€ 22,00
TARTARE DI TONNO ROSSO, ZENZERO, MELA VERDE	€ 18,00
TARTARE DI BACCALÀ CON GAZPACHO E POLVERE DI DATTERINO	€ 18,00
CARPACCIO DI GAMBERI, MANDORLE, MANDARINO E SALSA DI MELOGRANO AGRODOLCE	€ 20,00
CARPACCIO DI TONNO Coulis di pomodoro, lattecotto di bufala, olio al cipollotto e capperi	€ 22,00
CARPACCIO DI SEPPIA asparago, germogli di piselli e gelè al limone e il suo nero di seppia	€ 16,00

GRAN PLATEAU DI OSTRICHE 12 pezzi	€ 60,00
IL CRUDO Selezione di 3 ostriche, 1 scampo, 2 gamberi rossi, 2 vongole veraci, 3 taratufi	€ 40,00
OSTRICA TARBOURIECH	€ 7,00
OSTRICA SAN MICHELE	€ 6,00
OSTRICA GILLARDEAU	€ 5,00
OSTRICA REGAL ORO	€ 7,00
TARATUFI 1 pezzo	€ 3,00
GAMBERONI 1 pezzo	€ 7,00
SCAMPI 1 pezzo	€ 9,00
SCAMPONI	€140,00 al Kg

Incipit di gusto

ANTIPASTI

POLPO SCOTTATO ALLA SALSA BARBECUE, € 20,00
DOPPIA CONSISTENZA DI SCAROLE,
POMODORINI SEMI DRY E
MAIONESE ALLE ALICI DI CETARA

STRACOTTO DI TOTANO AL VINO ROSSO, € 18,00
CREMA DI PATATE E CRUMBLE AL PREZZEMOLO

BOCCONI DI BACCALÀ FRITTO, € 14,00
SALSA ALLA NAPOLETANA,
POLVERE DI CAPPERI E OLIVE

TATAKI DI TONNO CON NDUJA SPILINGHINA € 18,00
E FAGIOLI DI CONTRONE

GAMBERI DEL MEDITERRANEO, € 28,00
VERDURE AL VAPORE, SALSA OLANDESE E
OLIO ALLA RUCOLA

Secondi a nessuno

PRIMI DI MARE

SPAGHETTONE CACIO, PEPE, GAMBERO E LIME € 20,00

VESUVIO CON BURRO DI NORMANDIA,
ALICI DEL CANTABRICO, PANE SFritto E
POMODORO GIALLO € 20,00

RISOTTO MANTECATO ALLA CREMA
DI CARCIOFI, CALAMARO, LIMONE E MENTA € 20,00

TAGLIOLINIO AL BURRO AFFUMICATO
AI TRUCIOLI DEL LIMONE E
CAVIALE ADAMAS-BLACK SIBERIAN € 25,00

MESCAFANCESCA
IN ZUPPETTA DI PESCATRICE € 20,00

TORTELLO AL MANTECATO DI BACCALÀ,
COULIS DI POMODORO E POLVERE DI
BURRO ALLO SCALOGNO € 22,00

LINGUINA ALL'ASSOLUTO D'ASTICE € 25,00

Un crescendo di sapori

SECONDI DI MARE E TERRA

SPIGOLA SCOTTATA, CARCIOFI, SPINACINO
AL SALTO E SALSA ALLA MUGNAIA € 25,00

BACCALÀ COTTO A BASSA TEMPERATURA,
CREMA DI PISELLI, PISELLI FRESCHI,
GERMOGLI E CAPPERI € 25,00

VENTRESCA DI TONNO PORCHETTATA,
PATATE NOVELLE E BIETOLINA SALTATA € 20,00

STRACOTTO DI MANZO,
CREMA DI SEDANO RAPA E
SALSA AL MELOGRANO € 25,00

PESCATO DEL GIORNO € 80,00
al Kg

Non solo mare

MENÙ VEGETARIANO

ANTIPASTI

MILLEFOGLIE CON VARIETÀ DI BARBABIETOLE, € 12,00
INSALATE SPONTANEE,
STRACCIATELLA DI BUFALA

CILINDRO DI MOZZARELLA, € 12,00
IN CARROZZA E INDIVIA RICCIA
ALLA NAPOLETANA

PRIMI PIATTI

SPAGHETTO ALLO SCARPARIELLO € 16,00

RISOTTO CON DOPPIA € 16,00
CONSISTENZA DI CARCIOFI

SECONDI PIATTI

CUPOLA DI PARMIGIANA DI MELANZANE € 16,00

HAMBURGER VEGETARIANO, € 14,00
SCOTTATO DI POMODORINI,
SPUMA DI MOZZARELLA



“ E il mare concederà a ogni uomo nuove speranze, come il sonno porta i sogni. ”

CRISTOFORO COLOMBO