



Menù

"Chi ben comincia..."

"Hachè di pesce azzurro"

aromatizzato al limone con fonduta di provola [1,3,4,7,12]

12,00 euro

"Bao buns"

con salmone marinato a secco, salsa yogurt e cipolle di Tropea in agrodolce [1,4,5,12]

14,00 euro

"Baccalà in tempura"

con funghi porcini e cubetti di zucca [4]

18,00 euro

"Sauté frutti di mare" [14]

20,00 euro

"Il Polpo scottato"

con timo, patate e vellutata di fagioli [14]

18,00 euro

"Insalata di mare"

in carta fata [2,4,14]

22,00 euro

Crudites di mare

*Tartara di tonno pinna gialla
con salsa Teriyaki e Alga Wakame [4,5]
20,00 euro*

*Carpaccio di Gamberi di Mazara del Vallo
con emulsione di 'Nduia Calabrese [4]
20,00 euro*

*Sashimi di Ricciola con salsa ponzu e lime [2,4,5]
20,00 euro*

*Gamberoni blu della Nuova Caledonia [2]
6,00 euro | pz*

*Gamberoni viola di Crotone [2]
7,00 euro | pz*

*Gamberoni Mazara del Vallo [2]
9,00 euro | pz*

*Scampi Sicilia [2]
7,00 euro | pz*

*Taratufi locali [14]
3,00 euro | pz*

I prodotti serviti crudi (°) sono stati sottoposti a bonifica mediante il processo di abbattimento.

Ostriche

Ostriche locali [14]

3,00 euro | Cad.

Ostrica Belon [14]

L'ostrica per eccellenza, dalla rinomata madreperla piatta. E' un'ostrica nativa del Mar Mediterraneo che, grazie agli Antichi Romani, è stata portata in Francia, generando nei millenni l'attuale cultura ostricola. Questo prodotto è diventato leggenda, sia per il suo gusto particolare che per la scarsa disponibilità nei mesi estivi, fattore che la rende una rara specialità gastronomica.

6,00 euro | Cad.

Ostrica concava Gillardeau [14]

E' una delle ostriche più conosciute e richieste, prodotta dalla piccola azienda della famiglia Gillardeau, fondata 110 anni fa, in riva al mare vicino a La Rochelle e a l'Île d'Oléron, nella Francia occidentale. Combina contundenza e raffinatezza, dolcezza e salinità, carnosità e tenerezza ed è un'ostrica concava che ha qualità differenziali innate estremamente delicate.

7,00 euro | Cad.

I prodotti serviti crudi (°) sono stati sottoposti a bonifica mediante il processo di abbattimento.



Premium Selection

. Acciughe Cantabricum [1,4]

La vera acciuga del Cantabrico, nasce e cresce nei mari freddi, che consentono di produrre una maggiore quantità di grasso e di raggiungere una taglia superiore rispetto alle acciughe pescate negli altri mari. Le acciughe maturano nei barili sotto sale per almeno 12 mesi per poi passare al confezionamento sott'olio extravergine di oliva.

22,00 euro

Caviale Ossieta [4]

Il caviale Ossieta viene prodotto dallo storione Ossieta che vive nelle fredde acque russe. Esso presenta un gusto morbido e leggero, un aroma di nocciola e una colorazione fra il marrone scuro e il nocciola.

Da molti viene considerato il caviale più raffinato.

0,015gr | *70,00 euro*

0,030gr | *135,00 euro*

al faretto

I prodotti serviti crudi (°) sono stati sottoposti a bonifica mediante il processo di abbattimento.



"Al Primo posto..."

"Penna Geometrica"

con genovese alla pescatora [1,2,4,5,7,13,14]

18,00 euro

"Lo Spaghetto"

con Vongole veraci [1,14]

(a richiesta tartufo bianco s.g.)

20,00 euro

"La Linguina"

con polipetti, pomodorini e olive di Gaeta [1,14]

16,00 euro

"La Pasta Mista"

con patate e coccio [1,4]

20,00 euro

"Lo Spaghettone"

con Colatura di Alici di Cetara [1,4]

16,00 euro

"Il Risotto"

alla pescatora [2,4,14]

22,00 euro

"La Linguina"

all'Astice [1,2]

24,00 euro

"Lo Spaghettone"

con polpa di Riccio locale [1,14]

26,00 euro

al
fareto

Il Primo del cliente

Pescato del giorno [4]

70,00 euro | al kg

Crostacei della vasca

Scampi [2] | Gamberoni [2] | Astice Blu [2] | Granchio [2]

95,00 euro | al kg

Crostacei della vasca

Aragosta [2] *160,00 euro* | al kg

Cicala [2] *180,00 euro* | al kg

al faretto

"Secondo me..."

"La Spigola"

grigliata e accompagnata da scarole alla napoletana [4,7]

22,00 euro

"Il Golfo in frittura"

calamari e gamberi [1,3,4,11]

20,00 euro

"La Ricciola"

trancio scottato accompagnato da Ratatouille di verdure [4,7]

22,00 euro

Pescato del giorno [4]

70,00 euro | al kg

Crostacei della vasca

Scampi [2] | Gamberoni [2] | Astice Blu [2] | Granchio [2]

95,00 euro | al kg

Crostacei della vasca

Aragosta [2] 160,00 euro | al kg

Cicala [2] 180,00 euro | al kg

"Contorniamoci di..."

Patate al forno [1,7]

6,00 euro

Funghi porcini

10,00 euro

Insalata mista

8,00 euro

Scarola alla napoletana

8,00 euro

"Dulcis in fundo..."

Tiramisù al bicchiere [1,3,7]

7,00 euro

Crème brûlée al limone [1,3,5,7]

7,00 euro

Cannolo siciliano scomposto [1,3,5,7]

7,00 euro

Babà classico [1,3,5,7,8]

7,00 euro

Tortino cuore caldo [1,3,5,7,8]

7,00 euro

*Composta di frutti di bosco
con sfera di gelato alla vaniglia [1,3,5,7,8]*

7,00 euro



"Il frutto non proibito"

Fantasia di frutta
7,00 euro

"Beniamoci su"

Acqua naturale
2,50 euro

Acqua frizzante
2,50 euro

Coca-Cola
3,00 euro

Fanta
3,00 euro

Caffè
1,50 euro

Liquori
3,00 euro

°servizio 12%

14 Allergeni Alimentari

Ai sensi dell'Allegato 2 del Regolamento (UE) 1169/2011, relativo alle informazioni da fornire ai consumatori, riportiamo la lista dei 14 allergeni, i quali possono essere responsabili di intolleranze ed allergie nei soggetti sensibili.

- [1] Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e prodotti da essi derivati);**
- [2] Crostacei e prodotti a base di crostacei;**
- [3] Uova e prodotti a base di uova;**
- [4] Pesce e prodotti a base di pesce;**
- [5] Latte e prodotti a base di latte;**
- [6] Arachidi e prodotti a base di arachidi;**
- [7] Soia e prodotti a base di soia;**
- [8] Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro prodotti;**
- [9] Sedano e prodotti con presenza di sedano;**
- [10] Senape e prodotti con presenza di senape;**
- [11] Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;**
- [12] Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;**
- [13] Lupini e prodotti a base di lupini;**
- [14] Molluschi e prodotti a base di molluschi**

Ritroverete accanto a ciascuna pietanza del menù, il numero corrispondente all'allergene presente.

All'atto dell'ordinazione, si prega in ogni caso di portare a conoscenza il personale di sala di eventuali intolleranze o allergie a uno o più dei seguenti prodotti, al fine da prendere tutti i dovuti accorgimenti durante la preparazione delle pietanze.

Grazie,

La Direzione