

## Crudità

- **Ventaglio di Crudità** €32  
*Ostrica, Cappasanta, Scampetti, Salmone, Ricciola, Mazzancolla, Gamberi Rossi, Alici (2,4,14)*
- **Tartare di Tonno e Caviale** €28  
*Guacamole, Spuma di Mozzarella di Bufala (4,7)*
- **Tartare di Gambero Rosso di Sicilia** €26  
*Arance, Pistacchio, Finocchi, e Finocchietto Selvatico (2,8)*
- **Tartare di Scampi** €26  
*Crudo di Verdure, Salsa di Pomodorini Freschi, Germogli, Olio al Dragoncello (2, 9)*
- **Tris di Tartare** €32  
*Tonno, Gamberi Rossi e Scampi in Assaggio (2,4,7,8, 9)*

## Antipasti

- **Insalata di Mare al Vapore** €19  
*Polpo, Seppie, Gamberi, Calamari, Patata Schiacciata al Limone, Capperi, Olive Taggiasche, Pomodoro Confit, Riduzione di Prezzemolo e Germogli (2,4,14)*
- **Salmone Confit** €18  
*Vellutata di Cavolo Nero, Panna Agra, Chips di Riso Venere (4,7)*
- **Tiepido di Polpo alla Brace** €19  
*Mozzarella di Bufala, Passatina di Pomodorini Freschi, Basilico, Fiori di Zucchina in Tempura e Crumble di Olive Taggiasche (1,4,7,14)*
- **Cappesante Scottate** €19  
*Patata Viola Schiacciata, Passatina di Piselli, Frutto della Passione (7,14)*
- **Tataki di Tonno** €20  
*Scaloppa di Foie Gras alla Salsa Teryaki, Indivia Belga Brasata, Nocciole Tostate (1,4,6,8,12)*

## Primi Piatti

- **Spaghetti di Gragnano** €22  
*Battuta di Gambero Rosso Crudo, Olio all'Aglio, Bottarga di Tonno e Scorza di Lime (1,2,4)*
- **Fusilloni** €18  
*Calamari, Bottarga di Muggine, Estratto di Cime di Rapa, Mollica di Pane Tostato (1,4,9,14)*
- **Risotto Carnaroli "In Bianco"** €20  
*Pesci, Molluschi e Crostacei, Fiori di Zucchina, Polvere di Capperi e Limone Confit (4,9,12,14)*
- **Cappelletti di Pasta Fresca** €19  
*Farciti con Baccalà Mantecato, Spuma d'uovo al Parmigiano, Vellutata di Asparagi e Nero di Seppia (1,2,3,7,12)*
- **Linguine di Gragnano** €22  
*Cappesante, Caviale, Burro di Acciuga (1,4,14)*

## Secondi

- **Branzino Mediterraneo** €26  
Verdure Spadellate, Couscous, Salsa allo Zafferano e Olive Taggiasche Disidratate (4,8,9,12)
- **Ricciola di Fondale** €28  
Purè di Patate alla Menta, Riduzione di Caciucco e Mollica di Pane Tostato (1,4,7,9,14)
- **Frittura del Goloso** €28  
Anelli e Ciuffi di Calamaro, Polpo, Scampi, Gamberi Rossi, Maionese Leggera ai Friggitelli (1,2,14)
- **Zuppa di Pesce** €32  
Polpo, Seppie, Calamari, Mazzancolle, Coda di Rospo, Branzino, Ricciola e Crostacei (già Pulita e Servita al Piatto) (1,2,4,9,14)
- **Spadellata di Crostacei** €35  
Aragosta, Scampo e Mazzancolle con Julienne di Verdure al Vapore e Salsa di Peperoni Affumicati (2,3,9)

## Menu Degustazione €65

I Menù sono serviti per tutti i commensali del tavolo.

Il coperto è incluso, le bevande sono escluse.

- **Tartare di Tonno e Caviale**  
Guacamole, Spuma di Mozzarella di Bufala (4,7)
- **Salmone Confit**  
Vellutata di Cavolo Nero, Panna Agra, Chips di Riso Venere (4,7)
- **Tiepido di Polpo alla Brace**  
Mozzarella di Bufala, Passatina di Pomodorini Freschi, Basilico, Fiori di Zucchina in Tempura (1,4,7,14)
- **Spaghetti di Gragnano**  
Battuta di Gambero Rosso Crudo, Olio all'Aglio, Bottarga di Tonno e Scorza di Lime (1,2,4)
- **Branzino Mediterraneo**  
Verdure Spadellate, Couscous, Salsa allo Zafferano e Olive Taggiasche Disidratate (4,8,9,12,14)
- **Dessert alla Carta**

## Dessert

- **Cheese Cake** €8  
Fichi, Ricotta di Pecora, Cremoso al Cioccolato al Latte e Crumble al Cacao (1,3,7)
- **Tiramisù al Pistacchio** €8  
Spuma al Pistacchio di Sicilia, Crema al Mascarpone, Biscotto Savoiaro e Cialda Croccante al Caffè (1,3,7,8)
- **Crostatina** €8  
Pasta Frolla alle Mandorle, Cremoso al Mandarino, Frutti di Bosco Freschi e Meringa Bruciata (1,3,7,8)
- **Millefoglie** €8  
Crema Chantilly alla Vaniglia, Pasta Sfoglia Caramellata, Frutti di Bosco (1,3,7,12)
- **Torta di Rose Alle Mele** €9  
Servita Tiepida con Crema Inglese alla Cannella e Pinoli Tostati (1,3,7,8)
- **Sorbetto del Giorno** €4

Coperto €3,5

### Lista Allergeni

1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a Guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. In sala è comunque presente per la consultazione la scheda degli allergeni, come da Reg.UE n.1169/2011. Utilizziamo trattamenti preventivi sanitari per alimenti crudi o praticamente crudi (Reg 853/04 CE). Alcuni prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, altri prodotti potrebbero essere surgelati all'origine, in base alla reperibilità giornaliera del prodotto. Il personale di sala è sempre a disposizione in merito alla natura e all'origine dei prodotti venduti.