

Crudità

- **Ventaglio di Crudità** €32
Ostrica, Cappasanta, Scampo, Salmone, Ricciola, Mazzancolla, Gamberi Rossi, Alici (2,4,14)
- **Tartare di Tonno** €24
Olio di Acciuga, Salsa Tonnata, Polvere di Capperi e Pomodorini Confit (3,4,9,10)
- **Tartare di Gambero Rosso di Sicilia** €26
Guacamole, Spuma di Burrata, Riso Venere Soffiato (2,7)
- **Tartare di Scampi** €26
Gazpacho di Pomodorini e Ciliegie, Ravanelli, Borraggine, Menta, Lime, Mandorle (2,8)
- **Tris di Tartare** €32
Tonno, Gamberi Rossi e Scampi in Assaggio (2,3,4,7,8,9,14)

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
Spuma di Tzatziky, Avocado, Riduzione di Finocchietto Selvatico, Quinoa Soffiata (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** €20
Latte di Cocco, Curry, Anacardi, Julienne di Zucchine (4,9,14)
- **Calamari Spadellati** €18
Pomodoro Concassè, Salsa di Pane Tostato alle Acciughe del Mar Cantabrico, Olio leggero all'Aglio, Crumble alle Erbe (1,4,9,14)

Primi Piatti

- **Spaghettoni Felicetti** €22
Battuta di Gambero Rosso Crudo, Olio all'Aglio, Bottarga di Tonno e Scorza di Lime (1,2,4)
- **Mezzo Pacchero Felicetti** €18
Calamari, Colatura di Alici, Estratto di Cime di Rapa, Taralli (1,4,9,14)
- **Risotto Carnaroli** €20
Ragù di Pesci, Molluschi, Crostacei, Brodo di Caciucco e Riduzione di Prezzemolo (2,4,9,14)
- **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 Felicetti "alla Celestina"** €22
Cappesante, Burro alle Acciughe del Mar Cantabrico e Caviale (1,4,7,14)

Secondi

- **Branzino Mediterraneo** €26
Verdure Spadellate, Couscous, Salsa allo Zafferano e Olive Taggiasche Disidratate (1,4,9)
- **Ricciola di Fondale** €28
Purè di Patate alla Menta, Riduzione di Caciucco e Mollica di Pane Tostato (1,4,7,9)
- **Frittura del Goloso** €26
Anelli e Ciuffi di Calamaro, Polpo, Scampi, Gamberi Rossi (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)
- **Tataki di Tonno** €26
Scaloppa di Foie Gras, Cipolla Caramellara ai Lamponi, Spinaci e Nocciole Tostate (4,7,8)

Menu Degustazione €65

I Menù sono serviti per tutti i commensali del tavolo.

Il coperto è incluso, le bevande sono escluse.

- **Tartare di Scampi**
Gazpacho di Pomodorini e Ciliegie, Ravanelli, Borraggine, Menta, Lime, Quinoa soffiata (2)
- **Cappesante Scottate**
Latte di Cocco, Curry, Anacardi e Julienne di Zucchine (5,7,,14)
- **Tiepido di Polpo alla Brace**
Mozzarella di Bufala, Passatina di Pomodorini Freschi, Basilico, Fiori di Zucchina in Tempura (1,4,7,14)
- **Spaghettoni Felicetti**
Battuta di Gambero Rosso Crudo, Olio all'Aglio, Bottarga di Tonno e Scorza di Lime (1,2,4)
- **Tataki di Tonno**
Scaloppa di Foie Gras, Cipolla Caramellara ai Lamponi, Spinaci e Nocciole Tostate (4,7,8)
- **Dessert alla Carta**

Dessert

- **Cheese Cake** €8
Marròn Glacès, Ricotta di Pecora, Cremoso al cioccolato Fondente, 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.