

Crudità

- **Ventaglio di Crudità** €32
Ostrica, Cappasanta, Scampetti, Salmone, Ricciola, Mazzancolla, Gamberi Rossi, Alici (2,4,14)
- **Tartare di Tonno e Caviale** €28
Spuma di Mozzarella di Bufala, Olio alle Acciughe del Mar Cantabrico (4,7)
- **Tartare di Gambero Rosso di Sicilia** €26
Arance, Pistacchio, Finocchi, e Finocchietto Selvatico (2,8)
- **Tartare di Scampi** €26
Puntarelle, Lime, Menta e Melograno (2)
- **Tris di Tartare** €32
Tonno, Gamberi Rossi e Scampi in Assaggio (2,4,7,8)

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 e Caviale** €20
Pan Brioche, Vellutata di Piselli, Panna Acida ed Erba Cipollina (1,3,4,7)
- **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
Carciofi, Consommé di Topinambur, Arancia e Menta (12,14)
- **Tataki di Tonno** €18
Insalata di Puntarelle, Spuma di Salsa Tonnata, Polvere di Capperi e Pomodorini Confit (3,4,7,9,12)

Primi Piatti

- **Spaghetti di Gragnano** €22
Battuta di Gambero Rosso Crudo, Olio all'Aglio, Bottarga di Tonno e Scorza di Lime (1,2,4)
- **Fusillone** €18
Ragù di Ricciola, Finocchietto Selvatico, Pinoli, Olive Taggiasche, Capperi, Pomodorini e Mollica di Pane Tostata (1,4,9)
- **Risotto Carnaroli** €20
Cappesante, Burrata Pugliese, Olio alle Acciughe del Mar Cantabrico (4,7,9,12,14)
- **Cappelletti di Pasta Fresca** €22
Farciti con Spuma d'Uovo alla Carbonara, Scampi Scottati, Crema di Carciofi e Foie Gràs (1,2,3,7,12)
- **Linguine di Gragnano** €20
Vongole, Alici Marinate, Crema di Cime di Rapa, Taralli e Gel di Limone Confit (1,4,14)

Secondi

- **Rombo Chiodato** €28
Cime di Rapa, Salsa alle Vongole e Mandorle (4,8,12,14)
- **Filetto di Branzino** €26
Purè di Patate alla Menta, Riduzione di Caciucco e Mollica di Pane Tostato (1,4,7,14)
- **Frittura del Goloso** €25
Anelli e Ciuffi di Calamaro, Gambero Bianco di Fondale, Scampi e 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 Insalata di Verdure alla Catalana e Maionese Leggera ai Peperoncini Dolci Friggitelli (2,3)

Menu Degustazione — €65

I Menù sono serviti per tutti i commensali del tavolo.

Il coperto è incluso, le bevande sono escluse.

- **Tartare di Scampi**
Puntarelle, Lime, Menta e Melograno (4)
- **Salmone Confit e Caviale**
Pan Brioche, Vellutata di Piselli, Panna Acida ed Erba Cipollina (1,3,4,7)
- **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)
- **Filetto di Branzino Scottato**
Purè di Patate alla Menta, Riduzione di Caciucco e Mollica di Pane Tostato (1,4,7,14)
- **Dessert alla Carta**

Dessert

- **Cheese Cake** €8
Fichi, Ricotta di Pecora, Cremoso al Cioccolato al Latte e Crumble al Cacao (1,7)
- **Tiramisù al Pistacchio** €8
Spuma al Pistacchio di Sicilia, Crema al Mascarpone, Biscotto Savoiaro e Cialda Croccante al Caffè (1,3,7,8)
- **Crostatina** €9
Pasta Frolla alle Mandorle, Cremoso al Mandarino, Frutti di Bosco Freschi e Meringa Bruciata (1,3,7,8)
- **Millefoglie** €9
Cialda di Pasta Sfoglia, Crema Chantilly alla Vaniglia di Tahity e Frutti di Bosco (1,3,7,8)
- **Torta di Rose** €8
Servita Tiepida con Spuma di Zabaione al Marsala (1,3,7,12)
- **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.