



Menù Degustazione Classico

€ 120 


Come è profondo il mare...

€ 140 


I menu degustazione si intendono serviti per tutto il tavolo.


Il pane multi cereali è stato ideato e sfornato per noi dal panificio Bonci in Roma.


Antipasti

Ostriche
€ 7 cad 

Crudo di ombrina, asparagi di terra e mare
€ 25 

Battuto di gamberi rossi , mela verde, alghe e fiori
€ 25 


Calamaro arrosto con il suo infuso ai profumi del Mediterraneo
€ 25 

Capasanta arrosto con carciofo croccante e lardo
€ 25 

Primi piatti

Spaghettono in estratto di calamaro e limone
€ 25 


Tagliatelle all'astice con astice BBQ
€ 35 


Mezze maniche al sugo di scorfano, vongole veraci e olio al dragoncello
€28 

Riso alle erbe, crostacei e plancton
€ 26 


Secondi piatti

Gambero rosso al sale
€ 35 

Triglia croccante, alici, capperi e limone salato
€ 28 

Merluzzo poche, finocchi, amaranto ed erbe giovani
€ 33 

Tataki di tonno con asparagi bianchi e zabaione all'arancia
€ 25 

Per mantenere uno standard qualitativo dei nostri prodotti utilizziamo un sistema termico di conservazione in negativo, con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura. Questo processo garantisce la preservazione delle qualità organolettiche dei nostri prodotti, inoltre alcuni dei nostri prodotti sono acquistati surgelati/abbattuti all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 (tali prodotti sono contrassegnati con il seguente simbolo )

Il Pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Gentile cliente, la preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati - 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. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e prodotti derivati - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi