Menù Degustazione classico

€ 120

1,2,4,7,8,9,10,12,14

Come è profondo il mare…

€ 140

1,2,4,7,8,9,10,12,14

I menu degustazione si intendono serviti per tutto il tavolo.

Antipasti

Degustazione di ostriche

Oyster tasting

€ 8 cad

4

Crudità di Mazzancolla, leche de tigre, perle di tapioca e il suo sandwich

Prawns, leche de tigre, tapioca pearls and its sandwich

€ 26

1,2,4,6,7

La nostra classica tempura di calamari e gamberi

Our classic calamari and prawn tempura

€ 25

1,2,4,6,7

Ricciola in ceviche con caviale Kaluga Amur

Amberjack in ceviche, Kaluga Amur caviar

€ 26

3,4,6,7,9

Tataki di cernia bianca, curry di erbe e scarola bbq

White grouper tataki, herb curry and BBQ escarole

€ 27

4,7,8

Crudità di crostacei

Crudité of shellfish

€ 15 per 100 gr.

1,4,7,9

Primi piatti

Spaghetto con vongola lupino, resina di pino marino e cuore di tonno

Spaghetti with clams, marine pine resin and tuna heart

€ 26

1,2,4,14

Pasta mista al ristretto di cernia

con radici e alghe

Mixed pasta with grouper reduction

with roots and seaweed

€ 23

1,2,4

Fettuccine all'astice, basilico e arancia

Fettuccine with lobster, basil and orange

€ 35

1,2,4,5,7,9

Mare di plastica

Sea of plastic

€ 25

1,7,14

Secondi piatti

Espressione croccante di triglia, foie gras e frutti rossi

Crispy red mullet expression, foie gras and red fruit

€ 30

1,4,8

Pescato del giorno, frutti di mare, salsa di salicornia e zafferano

Catch of the day, seafood, salicornia sauce and saffron

€ 33

2,4,7,8,9

Merluzzo con carciofi, limoni e mandorle

Cod with artichokes, lemons and almonds

€ 15

4,7,8

Crostacei BBQ

Shellfish BBQ

€ 15 per 100 gr.

4,7,8,9

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.

Pane Microforno, prodotto abbattuto all'origine.

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 S02 - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi