

AMUSE GUEULE

*Acciughe del Cantabrico, Burro di Panna Fresca Beppino Occelli®
Con Crostini di Pane Nero ai 7 cereali
€ 15.00*

*Toast Pan Brioche, Burro di Panna Fresca Beppino Occelli®,
Sardine Affumicate del Cantabrico e Erba Cipollina
€ 14.00*

*Foie Gras di Baccalà Pil Pil ed i suoi crostini
€ 16.00*

*Frittino di Tagliatelle di Seppia in salsa
di Pecorino Canestrato
€ 15.00*

*Scampetti al Ghiaccio con Maionese alla francese (8 pz.)
€ 22.00*

*Salmone marinato al "Gin Tonic" con burro Beppino Occelli® e i suoi crostini
€ 18.00*

*Ostriche cotte al BBQ Kamado (2 Pz.) - San Michele N2 e/o Gilardeau N3
con Aglio, Olio e Peperoncino (solo weekend)
€ 14.00*

*Caviale "JDC IMPERIAL" 18gr. con
Crostini e Burro di Panna Fresca Beppino Occelli®
€ 35.00*

LE OSTRICHE E I NOSTRI PLATEAU

Divina Fine de Claire N3 al pezzo (secondo disponibilità)
€ 4.00

Tsarskaya N3 al pezzo (secondo disponibilità)
€ 5.00

Diomedea N3 al pezzo (secondo disponibilità)
€ 4.00

Gilardeau N3 al pezzo (secondo disponibilità)
€ 5.00

Plateau delle 4 specialità di Ostriche N3
Divina - Tsarskaya - Diomedea - Gilardeau (secondo disponibilità)
€ 18.00

Plateau di Frutti di Mare
(Ostriche, Tagliatella di Seppia, Scampo, Gambero Rosso,
Noci Bianche, Fasolari, Cozze Pelose.....)
€ 25.00

ANTIPASTI KRUDI e COTTI

Carpaccio di Pescato del Giorno

Spigola, Orata, Salmone, Ricciola, Dentice.... (secondo disponibilità)

€ 20.00

Krudo di Tagliatelle di Seppia

€ 14.00

Tataki di Tonno Bagnato alla Soia, Salsa Tonnata e Arancia

€ 18.00

Riproduzione di "Pizzetta" al Contrario, Mozzarella Fiordilatte scottata al cannello, Bagnata alla Puttanessa e Alici del Cantabrico

€ 12.00

Sfera Fritta di Basmati "SAMA" in crosta di Panko, Provola affumicata e Tonno Pinna Gialla "Cotto e Crudo"

€ 14.00

Fiori di Zucca pastellati alla Birra, ripieni di Capesante e Ricotta di Bufala locale con Alici del Cantabrico Affumicate

€ 16.00

Tartare di Tonno agli Agrumi, Crumble di Tarallo, Mousse di Avocado ed emulsione di Vincotto locale

€ 18.00

Zuppa di Pesce dello Chef con Pescato di Scoglio, Crostacei e Molluschi (Cotto/Krudo), Lunga Cottura in Terracotta sfumata al Nero di Troia e Salsa di Pomodoro (Az. Agricola Enotria)

€ 45.00 (per 2 persone)

Pesce Spada Porchettato con Insalatina Fresca, Cipolla rossa Caramellata, Pomodorini Semidry, Olive Taggiasche ed Uvetta

€ 18.00

Scampi mis. 6/10 crudi o al ghiaccio (al pezzo)

€ 10,00

Scampi mis. 15/20 crudi o al ghiaccio (al pezzo)

€ 7,00

Gamberi Rossi crudi (al pezzo)

€ 5.00

I NOSTRI PRIMI

Troccoletti allo Scoglio

€ 17.00

Linguine al Ragù di Scorfano e Gambero Rosso (cotto/crudo)

€ 20.00

*Goulash di Pescato del Giorno con Riso Basmati "SAMA" cotto al Vapore,
condito e speziato ai Profumi Orientali*

€ 22.00

Mezzi Ziti Bio (Sen. Cappelli Az. ArteAgricola) ai 3 Pomodori

€ 13.00

*Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" ai Tre Pomodori con Pesce Spada,
Melanzane Fritte e Cacioricotta di Pecora*

€ 22.00

*Pappardella ripiena di Ricotta di Bufala e Provola Affumicata, Bolognese
"Bianca" di Tonno, Carciofi in doppia consistenza, Fonduta di
Pecorino locale e Note di Menta Fresca*

€ 22.00

*Risotto Carnaroli D.O.P. (Az. Musso) ai Frutti di Mare, Crostacei e Molluschi
(cotto/krudi), con Peperoni Arrostiti, servito Croccante in Ghisa Rovente*

(per 2 persone)

€ 45.00

Paccherotti Artigianali all'Astice Canadese

(per 2 persone)

€ 55.00

I NOSTRI SECONDI

Cubotto di Tonno fritto in Crosta di Tarallo, Salsa Tonnata, Polvere di Pomodoro, Olive nere, Cipolla Rossa caramellata e Frutti di Capperi
€ 20.00

Zuppetta di Pescato del Giorno con Vongole, Olive Taggiasche, Capperi e Crostini di Pane
€ 6.50 l'etto

Polpo CBT, Peperoni Arrostiti in doppia consistenza, Fagioli Cannellini, Cipolla Rossa Caramellata e Crumble di Frisella
€ 24.00

Pescato del Giorno al BBQ circa 600gr. (cottura Kamado), aperto a libro, con contorno di patate al forno (solo weekend)
€ 30.00

Frittura di Calamaro Verace, Seppie, Gamberi e Paranza
€ 20.00

Fritto di Calamaro Verace e Scagliozzi
€ 20.00

Patatine fritte con Buccia, Bottarga ed Erba Cipollina
€ 8.00

Pescato del giorno alla Plancia o in Zuppetta
€ 6.50 l'etto

Astice alla Catalana (per 2 persone)
€ 55.00

DESSERT

*Tortino caldo con cuore al cioccolato fondente e
crema al mascarpone*

€ 7.00

Tiramisù

€ 6.50

Crème brûlée

€ 6.50

Sorbetto al Limone

€ 4.50

Sorbetto al Mandarino

€ 5.50

Caffè

€ 2.00

Coperto e Servizio

€ 3.00

Acqua Microfiltrata Frizzante/Liscia

€ 1.50