

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*

*Salmonе marinato 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
€ 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... (secondo disponibilità)
€ 28.00

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

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 Cozze ed i suoi Crostini di pane

€ 14.00

Cozze Ripiene alla Peschiciana

€ 15.00

Moscardini alla Luciana (secondo disponibilità)

€ 20.00

Filetto di Baccalà in Tempura di Olive su Salsa Mediterranea, con Alici del Cantabrico e pomodorini Semidry

€ 16.00

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 o Semola Battuta allo Scoglio
€ 17.00

Linguine "Pastificio Benedetto Cavalieri" con Cozze e Calamaretti
€ 18.00

Fusilloni Artigianali, Datterino giallo, Gambero Rosso in Purezza e note di Basilico
€ 18.00

Mezzi Ziti Bio (Pastificio Benedetto Cavalieri) ai 3 Pomodori
€ 14.00

Spaghettoni (Pastificio Benedetto Cavalieri) alle Vongole Veraci e Bottarga
€ 18.00

Cicatelli Artigianali di Grano Arso al Ragù di Spigola, Peranzana di Cerignola in doppia consistenza, Capperi Mollica frita e Bottarga di Mugine
€ 18.00

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

Gelato alla Gianduia

€ 5.00

Caffè

€ 2.00

Coperto e Servizio

€ 3.00

Acqua Microfiltrata Frizzante/Liscia

€ 1.50