

Menù degustazione “Tutto Crudo”

Antipasti

Un benvenuto dalla cucina 2.4.7

Scampi all'olio d'oliva 2

Carpacci di branzino, salmone selvaggio, pesce spada 4.10

Orata e gallinella al naturale 4.10

Tonno in due versioni tartare e carpaccio 4.10

Julienne di calamari e gambero rosso di Sicilia 14.2

Tartare di astice blu con frutti rossi 2

Ostriche Divine e Kys 14

Cappe sante 14

Primi piatti

Tagliolino al pesto di pistacchi e tartare di gallinella 1.8.4

Dessert

Dessert a scelta 3.7.1.8

€ 85,00
(minimo 2 persone)



Menù degustazione “Il Classico”

Antipasti

Un benvenuto dalla cucina 2.4.7

*Insalatina tiepida di mare con canocchie, gamberetti,
mazzancolle, piovra, uova di seppia 2.9.14*

Cappasanta e canestrelli alla griglia 14

Granseola alla veneziana 2

Primi piatti

Tagliolini neri con scampi e pomodorino 1.2

Secondi piatti

Fritturina dell'Adriatico 1.2.4.5.8.14

Dessert

Dessert a scelta 1.3.7.8

€ 75,00
(minimo 2 persone)

I signori clienti sono pregati di fare presente al momento dell'ordine eventuali allergie ed intolleranze alimentari.
La nostra cucina tiene rigorosamente conto della stagionalità dei prodotti, quindi la disponibilità del menù è relativa al pescato del quotidiano



Menù degustazione “Mare Divino”

Antipasti

Un benvenuto dalla cucina 2.4.7

Scampi crudi marinati 2

Carpacci di branzino, pesce spada, salmone selvaggio, tonno 2.10

Tartare di tonno 2.10

Calamaro olio limone e gambero rosso di Sicilia 2.14

Ostriche 14

Primi piatti

Tagliolini al pesto di pistacchi con tartare di gallinella 1.4.7.8

Secondi piatti

*Coda di rospo alla mugnaia con pane panko crema di carciofi,
acciughe e pecorino 1.4.7.8*

Dessert

Dessert a scelta 1.3.7.8

€ 75,00
(minimo 2 persone)

I signori clienti sono pregati di fare presente al momento dell'ordine eventuali allergie ed intolleranze alimentari.
La nostra cucina tiene rigorosamente conto della stagionalità dei prodotti, quindi la disponibilità del menù è relativa al pescato del quotidiano

Menù

Antipasti

I nostri crudi

<i>Carpaccio di branzino con erba cipollina</i> 4	€ 18,00
<i>Carpaccio di tonno rosso se disponibile</i> 4. 10	€ 22,00
<i>Tartare di tonno rosso se disponibile</i> 4. 10	€ 25,00
<i>Scampi al naturale</i> 2	€ 25,00
<i>Tartare di astice blu o aragosta con i frutti rossi</i> 2	€ 110,00 al kg
<i>Cappe sante al naturale</i> 14	(al pezzo) € 6,00
<i>Degustazione di ostriche</i> 14	(al pezzo) € 5,00
<i>Tagliatelle di calamaro</i> 14	€ 22,00
<i>Degustazione dei nostri crudi</i> 2.4.10.14	€ 40,00

I Classici

<i>Il cotto a vapore: canocchie, gamberetti, latticini, polpetti, mazzancolle</i> 1.2.14	€ 25,00
<i>Il cicchetto veneziano: seppioline al nero, baccalà mantecato, sarde in saor</i> 4.8.14	€ 20,00
<i>Granseola alla veneziana</i> 2	€ 22,00
<i>Capasanta e canestrelli alla griglia (sec. Stagione)</i> 14	€ 20,00
<i>Degustazione dei nostri cotti</i> 2.4.8.14	€ 40,00

Con le verdure

<i>Gran catalana dell' adriatico: mezza aragosta, canocchie, mazzancolla, scamp, gamberi, piovra e latticini di seppia</i> 2.9.14	€ 50,00
<i>Insalatina tiepida di mare con canocchie gamberetti mazzancolla, piovra latticini di seppia</i> 2.9. 14	€ 25,00
<i>Piovra scottata alla griglia su crema di peperoni</i> 14	€ 20,00

I signori clienti sono pregati di fare presente al momento dell'ordine eventuali allergie ed intolleranze alimentari.

La nostra cucina tiene rigorosamente conto della stagionalità dei prodotti, quindi la disponibilità del menù è relativa al pescato del quotidiano

Menù

Primi piatti

<i>Risotto cotto e crudo di pesce (min. 2 persone) prezzo a porzione</i> 2.4.9.14	€ 25,00
<i>Spaghetti ai ricci di mare e bottarga</i> 1.4.9.14	€ 27,00
<i>Tagliolino al pesto di pistacchi e tartare di gallinella</i> 1.4.7.8.9	€ 22,00
<i>Gnocchetti alla granseola</i> 1.2.3	€ 22,00
<i>Ravioli al branzino con melanzane in due versioni, pomodorino confit e pesce spada</i> 1.3.4.8	€ 22,00

Secondi piatti

<i>Scamponi reali al sale (min. 2 persone) prezzo a porzione</i> 2	€ 40,00
<i>Branzino alla pizzaiola con crema di pomodoro, fondente di mozzarella e polvere di olive</i> 1.4.7.9	€ 30,00
<i>Branzino al sale (min. 2 persone)</i> 4	al kg €60,00
<i>Anguilla alla griglia con crema di peperoni</i> 4	€ 28,00
<i>Coda di rospo alla mugnaia con pane panko, verdure di stagione e pecorino</i> 1.4.7.8	€ 28,00
<i>Moleche fritte (sec. Stagione)</i> 1.2.5	€ 38,00
<i>Frittura dell'Adriatico</i> 1.2.4.5.14	€ 28,00
<i>Filetto di rombo cotto a bassa temperatura con spaghettono di patata dorata</i> 1.4.5	€ 30,00

Lista allergeni:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
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 (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di accagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I signori clienti sono pregati di fare presente al momento dell'ordine eventuali allergie ed intolleranze alimentari.

La nostra cucina tiene rigorosamente conto della stagionalità dei prodotti, quindi la disponibilità del menù è relativa al pescato del quotidiano