

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

#### **I Classici**

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

#### **Con le verdure**

<i>Gran catalana dell' adriatico: mezza aragosta, canocchie, mazzancolla, scamp, gamberi, piovra e latticini di seppia</i> <b>2.9.14</b>	€ 50,00
<i>Insalatina tiepida di mare con canocchie gamberetti mazzancolla, piovra latticini di seppia</i> <b>2.9. 14</b>	€ 25,00
<i>Piovra scottata alla griglia su crema di peperoni</i> <b>14</b>	€ 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> <b>2.4.9.14</b>	€ 25,00
<i>Spaghetti ai ricci di mare e bottarga</i> <b>1.4.9.14</b>	€ 27,00
<i>Tagliolino al pesto di pistacchi e tartare di gallinella</i> <b>1.4.7.8.9</b>	€ 22,00
<i>Gnocchetti alla granseola</i> <b>1.2.3</b>	€ 22,00
<i>Ravioli al branzino con melanzane in due versioni, pomodorino confit e pesce spada</i> <b>1.3.4.8</b>	€ 22,00

### Secondi piatti

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