



COQUILLAGE

Fasolari
Lumache
Cannolicchi
Capesante
Tartufi di mare
Ricci di mare
Oyster Fines de Clares n. 2
Oyster Speciales de Clares n. 2
Oyster Speciales Bouzigues n. 2
Oyster Gilardeau n. 2
Oyster Belon de Concale n. 000

GAMBERI – SCAMPI

Gamberi rossi
Scampi
Gamberi Carabineros

PLATEAU

PLATEAU MIX – molluschi e crostacei
PLATEAU CUSTOM – composizione a richiesta

TARTARE - SASHIMI

Spada rosa
Salmone selvaggio Sokeye
Ricciola
Tonno rosso bluefin catch doc.
Capasanta
Gamberi carabineros
Plateau degustazione tartare
Plateau degustazione sashimi

CAVIAR BLACK OSCIETRA RUSSIAN STURGEON

Served with: Crostini - Vodka Beluga shot



BRUSCHETTA AND NIBBLES

Bruschetta di salmone Sokeye affumicato, confettura di cipolla
Taqitos con piovra affumicata

PASTA AND WHATNOT

Ravioli bianchi al nero
Pacchero al ragù di mare
Spaghettoni al caviale 10 – 20 gr
Tagliolini al ragù di polpo affumicato
Risotto bergamotto, menta e scampi

MAINS

Insalata di crostacei, tuberi, bulbi e ayran:

- Scampi
- Lobster
- King Crab

Tiepido di mare, scampi, gamberi, calamari, polpo, cozze e alghe

Tonno marinato in salsa ponzu e cioccolato bianco al wasabi

Black cod al nero

Scamponi o gamberi rossi al vapore e maionese al wasabi

Dover sole alla mugnaia o al forno con patata di montagna affumicata

Frittura mista: langoustines – prawns – chipirones

Branzino Thäi

Spade di capesante, scampi, gamberi, seppie e yogurt

King crab gratinato con wasabi cream

Lobster thermidor

Gamberi Carabineros alla griglia cad

DESSERT

Gelati e sorbetti dello chef

Tegamino di sfoglia con mele caramellate e gelato

Chupa chups di pan di spagna, cioccolato bianco, mascarpone e caffè