

COQUILLAGE

Lumache
Capesante
Tartufi di mare
Ricci di mare
Oyster Speciales de Clares n. 2
Oyster Speciales Bouzigues n. 2
Oyster Gilardeau n. 2
Oyster Belon de Concale n. 5/0
Oyster Belon de Concale n. 9/0 "Pied de cheval"

GAMBERI – SCAMPI

Gamberi rossi
Scampi
Gamberi Carabineros

PLATEAU

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

TARTARE – SASHIMI

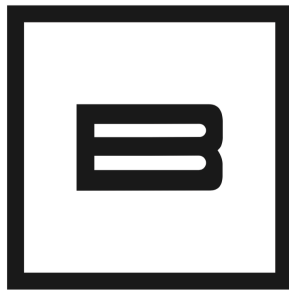
Tutte le Ns Tartare e Sashimi sono condite al naturale con Olio Extra Vergine d'Oliva e Scorza di Lime.
Su richiesta è possibile scegliere condimenti diversi tra: *Salsa Ponzu - Spicy Mango - Bloody Avocado*

Tonno rosso bluefin catch doc.
Spada rosa
Salmone selvaggio Sokeye
Capasanta
Ricciola
Gamberi carabineros
Scampi
Gamberi rossi

PLATEAU degustazione tartare o sashimi

CAVIAR

Servito con: Crostini - Vodka Beluga shot
Black Oscietra Russian Sturgeon
Imperial Oscietra Russian Sturgeon
Beluga Sturgeon – Huso huso



BRUSCHETTA AND NIBBLES

Bruschetta di salmone Sockeye affumicato e cipolle caramellate
Taquitos con piovra affumicata
Crostino di pane biscottato e acciughe del Cantabrico
Cuore di salmone scozzese affumicato e lime
Pan brioche, foie gras e capasanta

PASTA

Pacchero al ragù di mare
Spaghettoni al caviale 10 – 20 gr
Tagliolino ai gamberi, basilico e granella di mandorle
Scialatiello con acciughe del Cantabrico, peperoncino e Pak Choi
Mezzo pacchero piccante, vongole e cime di rapa
Spaghetti all'astice
Lasagnetta croccante all'astice
Spaghetti al riccio di mare

NOT SO HOT

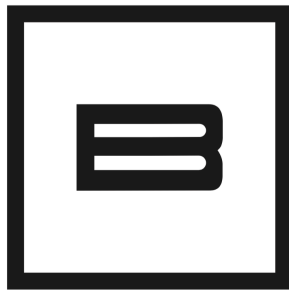
Insalata di Crostacei con carciofi al vapore:
- Scampi e gamberi
- Astice
- King Crab

Catalana di crostacei:
- Scampi e gamberi
- Astice

Tiepido di mare, scampi, gamberi, calamari, cozze e alghe
Insalata di polpo con verdure croccanti al balsamico

HOT

Rana pescatrice in zuppa piccantina
Polpo croccante, soia balsamica e zenzero in agrodolce
Salmone Teriyaki, wok di Pak Choi
Black cod al nero
King crab leg in bisque
Gamberi Carabineros alla griglia
Scaloppe di foie gras su capesante scottate e pan brioche
Tataki di tonno, semi di papavero, peperoncino e balsamico
Rombo al forno in crosta di patate affumicate



TEMPURA

Frittura mista: scampi – gamberi – totani e verdure julienne
Branzino mediterraneo al panko in agrodolce
Frittura di gambero bianco dolce

SIDES

Cuore di carciofo al vapore - Purè di patate di montagna affumicate
Wok di Pak Choi

DESSERT

I nostri dolci sono rigorosamente fatti a mano dal nostro Maestro pasticciere Vincenzo Santoro

Cinque essenze: cremoso di pistacchio, mandorle, nocciole,
frutta esotica, frolla di riso

Pralinato di cioccolato del Madagascar

Cheesecake

Trilogia di cannoli siciliani

Selezione di cioccolatini

Insalata di frutta esotica e mentuccia

Gelati e sorbetti dello chef

A tutela dei nostri clienti e nel rispetto della normativa vigente, secondo le indicazioni fornite dal Regolamento CE n.583/2004 e per garantire la migliore qualità e freschezza possibile e per eliminare il rischio Anisakis e di contaminazione batterica durante la fase di conservazione, garantiamo che tutti i prodotti della pesca da noi somministrati sono stati selezionati, bonificati e abbattuti ad una temperatura non superiore a -20 gradi per almeno 24h o congelati a bordo e conservati ad una temperatura non superiore a -18 gradi. La stessa procedura di abbattimento e conservazione è praticata anche per la produzione di tutte le paste fresche, il nostro risotto e tutti i dolci che garantiamo essere di produzione artigianale, e di cui assicuriamo la massima qualità anche durante la conservazione. Per quanto sopra esposto e per garantire la migliore sicurezza alimentare e qualità di esecuzione e conservazione, tutte le pietanze da noi somministrate contengono alcuni alimenti abbattuti durante il processo produttivo o congelati all'origine ad una temperatura non superiore a -20 gradi e conservati ad una temperatura non superiore a -18 gradi. Nello specifico garantiamo che tutti i nostri crostacei (astice, gamberi, scampi, aragoste, king crab), le capesante, le seppie, i calamari, cozze, vongole, polpo, black cod, sogliola, rombo, salmone selvaggio Sockeye, e il salmone scozzese affumicato sono della migliore qualità e provenienza, congelati all'origine e conservati ad una temperatura non superiore a -18 gradi. Gli unici alimenti del nostro menù non sottoposti alla procedura di abbattimento e di conservazione a temperature inferiori a -18 gradi sono il caviale, ostriche, tartufi, cannolicchi, fasolari e ricci, se serviti vivi in conchiglia. Dei bivalvi assicuriamo la migliore provenienza e tracciabilità per almeno 60 giorni come da disposizione di legge. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.