

OSTRICHE

les marie morganes cal.3

maison keraliou

€ 4

krystale cal.2

€ 5

royale cal.2

maison david hervè

€ 7

la perla del delta cal.2

tarbouriech

€ 8

la perla del delta cal.0

tarbouriech

€ 10

CROSTACEI

scampo di porcupine

€ 2,50

gambero rosso di mazara del vallo

€ 2

mazzancolla del mediterraneo

€ 2

CARPACCI (80gr)

salmone kvitsoy affumicato

€ 10

ricciola ikejime

€ 13

pesce spada di sicilia

€ 14

alici dell'adriatico marinate

€ 8



ANTIPASTI

acquario di mare
(crudità miste, ostriche escluse)
€ 24

ceviche di ricciola a modo nostro
€ 16

marecotto
€ 16

gamberoni dorati 2020
€ 15

capesante scottate con salsa di funghi fermentati,
finferli e olio al basilico
€ 16

PRIMI

raviolo ripieno di burrata con gambero rosso,
crema di pomodoro confit e basilico
€ 16

SECONDI

aragosta dell'isola di s. elena alla brace
con pomodoro rustico e maionese al basilico
€ 35

ricciola dry-aged alla brace con soia e sesamo
carote al miso ed emulsione alla senape
€ 26

filetto di branzino dry-aged grigliato
con funghi, aringa ed estratto di prezzemolo
€ 20



NON SOLO PESCE

ANTIPASTI

carpaccio di manzo con finferli marinati

€ 12

tortino ai funghi con fonduta di verde di montegalda

€ 10

PRIMI

raviolo ripieno di burrata con crema
di pomodoro confit e basilico

€ 12

tagliolino all'uovo con ragout di fagiano

€ 14

SECONDI

costata o fiorentina di scottona veneta

€ 5 / hg

DESSERT

tiramisù

€ 6

bignè ripieno di panna alla vaniglia
con ciliegia e rabarbaro

€ 8

crostatina con namelaka al cioccolato fondente,
lamponi e gel di liquirizia

€ 8

