

I N O S T R I C R U D I

Crudo Tre nodi

Due scampi*, due gamberi rossi* di Mazara, due ostriche, una tartare di tonno rosso (abbattuto in loco) e carpaccio di pesce bianco (abbattuto in loco).

(Crostacei, frutta a guscio, sedano).

60,00€ (per due persone)

Doppietta di tartare

Tartare di tonno rosso(abbattuto in loco). datterini confit, cenere di olive nere e olio verde.
Tartare di pesce bianco(abbattuto in loco), zeste di lime, dressing di passion fruit e mango

(Frutta a guscio, glutine, soia).

24,00€

Ostriche

Chiedere al personale la selezione disponibile.

5,00 €

Scampi*

4,00 €

Gamberi rossi di Mazara*

5,00 €



A N T I P A S T I

Arancino alla crema di scampi

Ripieno di risotto alla crema di scampi, con fondo di
crema al parmigiano

(Crostacei, glutine, lattosio, sedano)

8,00 €

Gyoza seaside

Ravioli di grano duro, con carne di maiale e
gamberi* marinati in salsa ponzu e salsa di soia,
serviti in salsa agrodolce, scalogno e riduzione di
demi glaces.

(Frutta a guscio, crostacei, glutine).

16,00 €

Calamaretti fritti**

Puntillas* fritto su letto di crema di sedano rapa,
tabacco onion e glassa balsamica.

(Crostacei, frutta a guscio, glutine, sedano).

16,00 €

Polpette on the beach

Tre polpette fritte: una ha cuore di merluzzo su
fondo di datterino rosso, la seconda di salmone
norvegese su un letto di tzatziki e la terza di orata
su un fondo di datterino giallo.

(Crostacei, glutine, solfiti)

18,00 €

**Prodotto surgelato



P R I M I

Spaghetti alle vongole veraci

(glutine, crostacei, solfiti).

20,00€ + 1,00 bottarga di muggine

Linguine allo scoglio

Linguine con cozze, mazzancolle*, lupini, calamari.

(Crostacei, solfiti, glutine).

20,00 €

Linguine con spigola e datterini

Linguine con spigola sfilettata, sugo di datterino giallo e rosso, basilico e scorza di limone.

(pesce, solfiti, glutine, uova)

18,00 € + 1,00 bottarga muggine

Cinnamon tartare

Tonnarelli acqua e farina all'aglio e olio in emulsione piccante, pangrattato alla cannella e quenelle di gambero rosso* di mazara crudo marinato.

(crostacei, glutine).

18,00 €

Calamarata al gambero rosso di Mazara

Calamarata fresca, bisque di crostacei, pomodori confit, basilico, zeste di lime, mozzarella stracciata e quenelle di gambero rosso di Mazara.

(Glutine, crostacei, sedano, solfiti, lattosio)

22,00 €



S E C O N D I

Tataki di tonno rosso

Tonno rosso a lingotto scottato (abbattuto in loco), con sesamo bicolore marinato in salsa di soia e ginger, salsa teriyaki e verdure stir fry al wok e riso Jasmine.

(Frutta a guscio, glutine, pesce, crostacei, sedano, soia)

28,00 €

Fish & chips

Filetto di merluzzo (abbattuto in loco) pastellato e fritto servito con patatine.

(solfiti, frutta a guscio, lattosio, glutine, pesce)

20,00 €

Pesce del giorno

Pesce intero (abbattuto in loco) di vario genere, provenienza locale certificata cotto al forno/ acqua pazza/ crosta di patate.

(Frutta a guscio, glutine, pesce, crostacei, sedano)

8,00/10,00 € all'etto a seconda del pesce

Salmone gratinato

Darna di salmone (abbattuto in loco) con panur verde al prezzemolo ed aglio accompagnato con patate novelle al forno, verza e tzatziki.

(Pesce, glutine, latticini, crostacei)

19,00 €



Sauté di cozze

Cozze sarde fresche in un grande classico della cucina italiana, servite con pane all'aglio ed erbe.
(Glutine, crostacei, pesce)

14,00 €

Frittura di calamari

Frittura di calamari freschi.
(glutine, crostacei, frutta a guscio)

18,00 €

Grigliata mista di pesce

Due scampi*, due mazzancolle*, un calamaro, un filetto d'orata servito con insalata.
(crostacei).

30,00 €

Servizio 2,00 € a persona

Per ulteriori allergeni chiedere al personale.

*Il prodotto per legge e' abbattuto e mantenuto congelato.

A P E R I T I V O

2 0 , 0 0 €

A scelta tra una porzione ridotta di: Calamaretti* fritti, polpetta di merluzzo, polpetta di salmone o polpetta orata.

A scelta tra un drink: Calice di vino/prosecco, Gin tonic/sour, Moscow/London mule, Aperol/Campari Spritz



C O N T O R N I

Seasar salad

Lattuga Romana e iceberg finemente tagliate,
gambero in panko, salsa homemade Caesar, petali di
parmigiano, croutons e spicchi di uovo sodo

(Uovo, latticini, glutine, crostacei).

14,00 €

Patate a spicchi

al forno con olio aromatizzato al rosmarino.

6,00 €

Verdure in tempura

(glutine)

7,00 €

Insalata verde mista

6,00 €

Verdura del giorno

6,00 €

Verdure grigliate

6,00 €

Verza pickle

(solfiti)

6,00 €



D O L C I

Tiramisù

Un grande classico fatto in casa, con mousse al mascarpone, savoiardo e caffè.

(glutine, lattosio, uova)

8,00 €

Ricotta e visciole

torta con base di pasta frolla, crema di ricotta Romana cotta, marmellata di visciola/ciliegia.

(Lattosio, glutine, uova)

8,00 €

Cheesecake

Una base di biscotto con mousse alla philadelphia con topping fatti in casa a scelta tra:

1. cioccolato
2. frutti di bosco*

(glutine, lattosio, uova)

10,00 €

Mousse al cioccolato, mango e passion fruit

Pan di Spagna, mousse al cioccolato bianco con inserto al mango e passion fruit.

(Lattosio, uova, glutine)

10,00 €

Crostata del giorno

Chiedere allo staff

(glutine, lattosio, uova)

6,00 €

Ananas

7,00 €



MENU

D A L B A R

Acqua naturale San Benedetto
2,50 €

Acqua leggermente frizzante Nepi
2,50 €

Acqua frizzante San Pellegrino
3,00 €

Coca cola, Fanta e Sprite 33 cl
2,50 €

Caffe' Illy
2,00 €

Spremuta d'arancia
4,00 €

Succo albicocca, pesca, pera, Ace
2,50 €

Amari
5,00 €

Jefferson
6,00 €

Calice di Prosecco
6,00-8,00 €

Calice di Vino
6,00/7,00 €

Corona - Ichnusa non filtrata - Messina
pic. 5,00 € grande 7,00 €



MENU

V I N I B I A N C H I

Gewurztraminer D.o.c.

Trentino Alto Adige
Cantina Zanotelli - Cembra Lisignago (Tn)
38,00 €

Kerner I.g.t.

Trentino Alto Adige
Cantina Zanotelli - Cembra Lisignago (Tn)
36,00 €

Riesling D.o.c.

Trentino Alto Adige
Cantina Zanotelli - Cembra Lisignago (Tn)
36,00 €

Pinòt Bianco "Weissburgunder" D.o.c.

Trentino Alto Adige
Cantina Kellerei Bozen - Südtirol - Alto Adige)
32,00 €

Arneis

Veneto
Cantina Generaj - Montà(Cn)
28,00 €



Soave classico San Michele D.o.c.

Veneto

Cantina Ca' Rugate - Montecchia di Crosara (Vr)

26,00 €

Rugiada del mattino D.o.c. - Timorasso

Piemonte

Cantina i Carpini - Pozzol al Groppo (Al)

28,00 €

Pinòt Grigio D.o.p. "Altùris"

Friuli Venezia Giulia

Azienda agr. Altùris - Cividale del Friuli (Ud)

28,00 €

Chardonnay D.o.c.

Friuli Venezia Giulia

Vigna del Lauro - Cormons (Go)

24,00 €

Ribolla Gialla D.o.c.

Friuli Venezia Giulia

Azienda agr. Norina Pez - Dolegna del C. (Go)

28,00 €

Verdicchio D.o.c.

Marche

Cantina Umani Ronchi - Osimo (An)

24,00 €

Passerina Igp

Lazio

Vigneti Calu'- Petrucca e Vela - Piglio (Fr)

24,00 €

Malvasia puntinata Igp

Lazio

Cantina Pietra Pinta

26,00 €



Falanghina I.g.t.

Campania

Cantina San Salvatore 19 88 - Paestum (Sa)

26,00 €

Greco di Tufo Docg

Campania

Cantina Mito Licanto- contrada Mito

30,00 €

Catarratto I.g.p. Bio

Sicilia

Cantina dei Principi di Spadafora - Monreale (Pa)

28,00 €

Chardonnay I.g.p. Bio 2016

Sicilia

Cantina dei Principi di Spadafora - Monreale (Pa)

46,00 €

Inzolia Menfi D.o.c. Bio

Sicilia

Azienda agricola Barbera - Menfi (Ag)

28,00 €

Etna D.o.c.

Sicilia

Cantina Grasso

34,00 €

Vermentino di Sardegna D.o.c.

Sardegna

Cantina Audarya - Serdiana (Ca)

26,00 €



B O L L I C I N E

I T A L I A

N A T U R A L I

Flower Power

Friuli-Venezia-Giulia

Cantina Asjarigato - Boloventa (Pd)

30,00 €

Raboseo Rosato

Friuli-Venezia-Giulia

Cantina Asjarigato - Boloventa (Pd)

30,00 €

M E T O D O C L A S S I C O

Pinot Nero Brut Biologico

Lombardia

Az. Agr. Dal V. Filippo e Camillo - M. della Batt. (Pv)

34,00 €

Franciacorta Extra Brut

Veneto

Azienda agr. Gralò - Cazzago San Martino (Bs)

42,00 €



Trento D.o.c. Extra Brut

Veneto

Cantina Roeno - Brentino Belluno (Vr)

32,00 €

Prosecco Valdobbiadene superiore D.oc.g. Brut

Veneto

Cantina Merotto - Col San Martino (Tv)

32,00 €

Spumante Rose' Brut

Veneto

Cantina Merotto - Col San Martino (Tv)

32,00 €

F R A N C I A

Crémant Brut Rose

Francia

Domaine Allimant-Laugner - Orshwiller

56,00 €

Champagne Brut Nature Dosage Zero

Francia

Drappier - Urville - Aube - Champagne

70,00 €

Moët & Chandon Brut Impèrial

Francia

76,00 €



MENU

VINI ROSATI

Aff Rosato Umbria I.g.t

Umbria

Cantina Andrea Formilli Fendi - Valfabbrica (Pg).

26,00 €

Rosato Negroamaro I.g.p. Salento

Puglia

Cantina Vallone - Lecce (Le)

24,00 €

VINI ROSSI

Langhe Nebbiolo D.o.c. Regret

Piemonte

Cantina Monchiero Carbone - Canale (Cn)

26,00 €

Pinot Nero D.o.c.

Trentino Alto Adige

Cantina Weingut Ploner - Marlengo (Bz)

30,00 €

Rosso di Nè

Lazio

Tenuta Ronci - Nepi (Vt)

24,00 €



MENU

C O C K T A I L

Aperol o Campari Spritz

Aperol, prosecco e soda

8,00 €

Gin tonic

10,00 €

Moscow Mule

Vodka, succo di lime, Ginger beer e angostura.

10,00 €

London Mule

Gin, succo di lime, Ginger beer e angostura.

10,00 €

Caipirinha

Cachaca, lime, zucchero di canna.

€ 12,00

Capiroska

Vodka, lime e zucchero di canna

A scelta: passion fruit o fragola.

12,00 €

Margarita

Tequila, triple sec e succo di lime.

12,00 €

Cosmopolitan

Vodka, Triple sec, succo di limone, zucchero e succo al mirtillo.

12,00 €



Daiquiri

Rum Havana 3, succo di lime, sciroppo di zucchero e maraschino.

12,00 €

Negroni

Gin, Vermouth rosso e Campari.

12,00 €

Old Fashioned

Bourbon, soda, angostura e zucchero.

12,00 €

Sex on the Beach

Vodka, liquore alla pesca, succo all'arancia e succo al mirtillo.

12,00 €

Manhattan

Whisky, Vermouth rosso e angostura.

12,00 €

Mimosa

Prosecco e succo d'arancia.

8,00 €

Bellini

Prosecco e succo alla pesca.

8,00 €

Rossini

Prosecco e purea alle fragole.

8,00 €

Piña Colada

Rum Havana 3, sciroppo di cocco e succo d'ananas.

10,00 €

Per l'esecuzione dei cocktails e' possibile l'utilizzo di alcolici di fascia Premium con un costo addizionale di 2,00 €

