

I NOSTRI CRUDI DI PESCE

CRUDO TRE NODI

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

(Crostacei, pesce).

60,00€ (per due persone)

TARTARE DI:

tonno rosso(abbattuto in loco), datterini confit, cenere di olive nere e clorofilla al prezzemolo.

(Pesce)

14,00 €

pesce bianco(abbattuto in loco), zeste di lime, dressing di passion fruit e mango

(Pesce).

12,00€

OSTRICHE:

Divine

(molluschi)

5,00 € al pz.

Gillardeau

(molluschi)

7,00 € al pz.

SCAMPI*

(crostacei)

5,00 € al pz.

GAMBERI ROSSI DI MAZARA*

(crostacei)

5,00 € al pz.

A N T I P A S T I

ARANCINO DI MARE

Ripieno di risotto alla crema di scampi, gambero rosso di Mazara e mazzancolle, su fonduta di parmigiano, lime e basilico.

*, (solfiti, uova, crostacei, glutine, lattosio, sedano)

10,00 €

HOME MADE SPRING ROLLS

Due involtini ripieni di carne di maiale, cavolo cinese, carote, vermicelli di fagioli verdi, salsa d'ostrica, accompagnati da una salsa agrodolce ed arachidi e sweet chilly sauce

*, (frutta a guscio, glutine, soya).

16,00 €

DOS TACOS

Sloppy Joe: macinato di maiale con salsa bbq coreana, insalata iceberg e spicy mayo.

Bbq pulled pork: maiale sfilettato marinato con bbq coleslaw(cavolo cappuccino) e salsa yogurt.

(Uovo, glutine, lattosio).

16,00 €

POLPETTE ON THE BEACH

Tre polpette fritte:

Baccalà su vellutata di ceci.

Salmone norvegese su un letto di tzatziki

Orata su un fondo di datterino giallo.

*, (Pesce, glutine, solfiti, uova)

18,00 €

POLPO ROSTICCIATO

Tentacolo di polpo verace marinato con paprika e limone, su un letto di vellutata di patata americana e cannella, accompagnato da due salse, yogurt e all'nduja.

*, (Pesce, lattosio, frutta a guscio)

16,00 €

CARPACCIO DI MANZO

Filetto di manzo tagliato finemente su un letto di rucola, accompagnata da una salsa tonnata fatta in casa e pomodorini secchi.

(Uovo, pesce).

18,00 €

Z U P P E

CANNELLINI E COZZE

(sedano, molluschi, solfiti).

12,00€

VELLUTATA DI ZUCCA

con fonduta ti gorgonzola, cannella e noci tostate.

(sedano, lattosio, frutta a guscio).

14,00€

P R I M I

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

(glutine, molluschi, solfiti).

19,00€ + 1,00 bottarga di muggine

LINGUINE ALLO SCOGLIO

Linguine con cozze, mazzancolle*, lupini, calamari.

(Crostacei, molluschi, solfiti, glutine).

20,00 €

PACCHERONE TRE NODI

Paccherone acqua e farina con baccalà sfogliato, cozze e crema di patate affumicate al faggio.

(pesce, solfiti, glutine, molluschi, lattosio)

22,00 €

AMATRICIANA DI MARE

Spaghettoni acqua e farina avvolto in uno sugo stracotto di pomodori e calamari, guarnito da guanciale croccante e pecorino romano.

(molluschi, solfiti, sedano, glutine).

20,00 €

PAD THAI

Eseguiti come da tradizione Thailandese, con noodles di riso, salsa di pesce, arachidi, daycon marinati alla cannella, germogli di soia, tofu, cipollotto, tamarindo e gamberi.

(Soia, glutine, crostacei, pesce, solfiti, frutta a guscio)

18,00 €



S E C O N D I D I P E S C E

TATAKI DI TONNO ROSSO

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

(glutine, pesce, sesamo, soia)

28,00 €

FISH AND CHIPS

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

(lattosio, glutine, pesce)

20,00 €

SALMONE GRATINATO

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

(Pesce, glutine, latticini, solfiti, sesamo)

20,00 €

SAUTE' DI COZZE

Un grande classico della cucina Italiana, sauté di cozze sarde, servite con pane all'aglio ed erbe.

(Glutine, molluschi, solfiti)

14,00 €

FRITTURA DI CALAMARI

Frittura di calamari freschi.

(glutine, molluschi)

18,00 €



GRIGLIATA MISTA DI PESCE

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

(crostacei, molluschi, pesce).

30,00 €

PESCE DEL GIORNO

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

(pesce)

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

S E C O N D I D I C A R N E

SPIEDINI DI POLLO

200 grammi di pollo ruspante su spiedino marinato con curry giallo, latte di cocco, salsa d'ostrica e arachidi, accompagnato da patate millefoglie e riso bianco Jasmine.

(crostacei, molluschi, soia, lattosio, frutta a guscio, glutine).

22,00 €

MANZO 56 GRADI

180-200 gr di filetto di manzo italiano cotto a bassa temperatura (CBT) a 56° glassato con una riduzione di demiglaces e Porto, accompagnato da patate novelle cotte con burro, rosmarino ed olio evo.

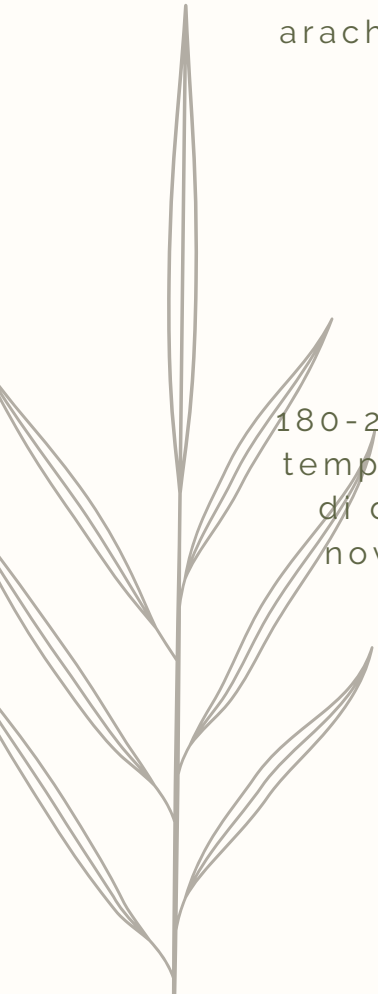
(Solfiti, sedano e lattosio).

30,00 €

Servizio 2,00 € a persona

Per ulteriori allergeni chiedere al personale.

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



C O N T O R N I

PATATE A SPICCHI

al forno con olio aromatizzato al rosmarino.

6,00 €

PATATINE FRITTE**

6,00 €

VERDURE STIR FRY AL WOK

7,00 €

VERDURA DI STAGIONE

7,00 €

VERDURE IN TEMPURA

(glutine)

7,00 €

INSALATA MISTA

6,00 €

VERDURE GRIGLIATE

6,00 €



D O L C I

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*
3. passion fruit

(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 €

FRUTTA DI STAGIONE

Chiedere allo staff

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 €

