

# *Antipasto crudo*

*(Raw appetizers)*

- *Ostriche Marennes Oléron*  
*Critères Qualité Certifiées*  
*[www.huitresmarennesoleron.com](http://www.huitresmarennesoleron.com)*

€ 3,60

- *Ostriche di Ancelin*  
*de puis 5 générations*

€ 2,90

- *Scampi*  
*(Scampi)*

€ 3,00

- *Gambero rosso di Sicilia*  
*(Red Sicilian shrimp)*

€ 2,50

- *Tartufi*  
*(See truffle)*

€ 1,50

# Antipasti

## (Appetizers)

- *Tartar di tonno con lime*  
(Tuna's tartar with lime)  
€ 16,00
- *Mazzancolle alla Catalana*  
(Catalan's shrimp)  
€ 16,00
- *Polpo arancio e olive taggiasche*  
(Octopus with orange and taggiasca's olives)  
€ 15,00
- *Zuppetta di cozze e vongole*  
(Soup with mussels and clams)  
€ 10,00
- *Tempura di verdure  
con calamaretti*  
(Vegetable tempuras with squid)  
€ 10,00
- *Insalata di seppia*  
(Salad of sepia)  
€ 10,00

# *Primi*

## *(First course)*

- *Spaghetti vongole e bottarga*  
*(Spaghetti with clams and bottarga)*  
€ 15,00
- *Paccheri di Gragnano con  
gamberi rossi*  
*(Gragnano paccheri with red shrimp)*  
€ 18,00
- *Riso selvatico fiori di zucca  
e gamberi*  
*(Wild rice with flowers of pumpkin  
and shrimp)*  
€ 15,00
- *Fregola con astice*  
*(Fregola with lobster)*  
€ 20,00
- *Linguina spigola e olive*  
*(Linguine with bas and olives)*  
€ 18,00
- *Tagliolini con crostacei*  
*(Tagliolini with crustaceans)*  
€ 20,00

# *Secondi*

## *(Main course)*

- *Gamberi rossi di sicilia con arancio e cipolla di Tropea*  
*(Red Shrimp with orange and onion Tropea)*

€ 26,00

- *Spigola al sale*  
*(Bass salt)*

€ 25,00

- *Combinazione di crostacei al vapore (Min. 2)*  
*Aragosta, astice, mazzancolle, scampi, gamberi*  
*(Combination of steamed shellfish*  
*Crayfish, lobster, shrimp, scampi, shrimp)*

€ 120,00

- *Astice alla Catalana*  
*(Lobster Catalan)*

€ 28,00

- *Aragosta al vapore*  
*(Steamed Lobster)*

€ 40,00

- *Tonno al lime e capperi*  
*(Tuna with lime and capers)*

€ 18,00

- *Rombo alla vernaccia con olive*  
*(Turbot with vernaccia and olives)*

€ 20,00

# *Dolci*

*(Sweet)*

• *Tortino al cioccolato*  
*(Chocolate cake)*

€ 6,00

• *Mousse al cioccolato bianco*  
*con ribes*

*(White chocolate mousse with black currant)*

€ 6,00

• *Semifreddo alla nocciola*  
*delle Hawaii*

*(Semifreddo with hazelnuts in Hawaii)*

€ 6,00

• *Raviolo di ananas con mousse*  
*di mandorle*

*(Ravioli of pineapple with almond*  
*mousse)*

€ 6,00

• *Sorbetto di limone*

*(Lemon sorbet)*

€ 4,00

• *Seadas al miele*

*(Seadas honey)*

€ 6,00

# Plato

- *Plato Royal* N° 25 € 40,00
- *Plato Iperial* N° 36 € 80,00
- *Plato Napoleon* N° 60 € 120,00

# *Menu degustazione (Min 2 pers.)*

*45 € (vini esclusi)*

## *• Crudo Plato*

*4 ostriche*

*2 scampi*

*2 gamberi*

## *• Antipasti*

*fiocco di polpo con brunoias d'rancio*

*insalatina di seppia con olive*

*Taggiasche*

*mazzancolle alla Catalana*

*tartar di tonno*

## *• Primi*

*riso selvatico con fiori e gamberi*  
*tagliolino ai crostacei*

## *• Secondo*

*pescato del giorno*

## *• Dessert*

*selezione dello chef*