

Antipasto crudo / Raw starters

Ostriche Marennes Oléron
Marennes Oléron oysters
(Critères Qualité Certifiées € 3,00
www.huitresmarennesoleron.com)

Ostriche di Ancelin Perl Blanc
AncelinPerl Blanc oysters
(Depuis 5 générations) € 3,50

La Speciale Tarbouriech
Tarbouriech Pink Pearl Oysters
(La loro madreperla è leggermente rosa € 4,00
Marseillan-Franc)

Gambero Rosso di Sicilia € 3,00
Red Sicilian Shrimp

Gambero Rosso di Sicilia grande € 6,00
Red Sicilian jumbo Shrimp

Scampi grandi € 7,00
King laungoustines

Scampi piccoli € 3,00
Small laungoustines

Antipasti / Appetizers

<i>Salmone marinato</i> <i>Marinated Salmon</i>	€ 8,00
<i>Insalata di mare</i> <i>Seafood salad</i>	€ 8,00
<i>Zuppetta di vongole</i> <i>Clam soup</i>	€ 10,00
<i>Polpo arancio e olive taggiasche</i> <i>Octopus with orange and taggiasca olives</i>	€ 12,00
<i>Mazzancolle alla Catalana</i> <i>Shrimps in Catalan sauce</i>	€ 13,00
<i>Tempura di verdure e gambero</i> <i>Shrimp and Vegetable Tempura</i>	€ 13,00
<i>Emincé di gamberi con salsa d'arancio</i> <i>Steamed shrimp with orange sauce</i>	€ 14,00
<i>Tartar di scampi con papaia</i> <i>Prawn tartar with papaya</i>	€ 14,00
<i>Tartar di tonno con cetrioli</i> <i>Tuna tartar with cucumbers</i>	€ 14,00
<i>Carpaccio di Spigola con lime</i> <i>Sea Bass carpaccio with lime</i>	€ 14,00

Primi / First course

<i>Riso selvatico fiori di zucca e gamberi</i> <i>Wild rice with pumpkin flowers and shrimps</i>	€ 12,00
<i>Spaghetti alle vongole</i> <i>Spaghetti with clams, parsley, garlic</i> <i>and extra virgin olive oil</i>	€ 12,00
<i>Tagliolini con il granchio</i> <i>Tagliolini pasta with crab</i>	€ 14,00
<i>Linguina spigola e olive taggiasche e pachino</i> <i>Linguine pasta with sea bass, taggiasca olives</i> <i>and tomatoes</i>	€ 15,00
<i>Paccheri di Gragnano con gamberi rossi</i> <i>Gragnano pasta with red shrimp</i>	€ 16,00
<i>Fregola con astice</i> <i>Fregula with lobster</i>	€ 15,00
<i>Tagliolini con crostacei</i> <i>Tagliolini pasta with shellfish</i>	€ 15,00
<i>Risotto Ostriche e champagne</i> <i>Oysters and champagne risotto</i>	€ 20,00
<i>Spaghetto di Gragnano con aragosta</i> <i>Gragnano spaghetti with crayfish</i>	€ 30,00

Secondi /Main course

Gamberi rossi di Sicilia con arancio € 24,00
e cipolla di Tropea
Sicilian red shrimps with orange and Tropea onions

Astice alla Catalana (a porzione) € 25,00
Lobster in Catalan souce (per portion)

Tempura imperiale € 25,00
Imperial tempura (lightly fried selection of
Fresh mediterranean seafood)

Pezzonìa su caponata siciliana € 25,00
Pezzonìa fish with sicilian caponata

Scamponi al sale (a porzione) € 33,00
King laungoustines in salt (per portion)

Astice blu € 50,00
Blue lobster

Aragosta alla Catalana € 12,00
Crayfish in Catalan sauce l'etto/per hg

Combinazione di crostacei al vapore € 140,00
Aragosta, astice, mazzancolle, scampi, gamberi
Combination of steamed shellfish: crayfish, lobster,
shrimps ,laungoutines and prawns (min. 2)

Pesce pescato / Fresh fish

Scampi alla griglia € 15,00
Grilled langoustines

Mazzancolle alla griglia € 15,00
Grilled shrimps

Tonno al lime e capperi € 18,00
Tuna steak with lime and capers

Rombo in carta fata(a porzione) € 18,00
Turbot in carta fata (per portion)

Rombo alla vernaccia con olive € 18,00
Turbot Vernaccia with olives

Spigola (a porzione) € 20,00
Sea Bass(per portion)

Spigola al sale (min. 2) € 50,00
Sea Bass in salt

Zuppa di pesce (min. 2) €50 ,00
Fresh fish soup (minimum 2)

Crudo Plato / Raw Platters

Plateau Royal /Royal Platter

n° 24 pezzi/pieces

€ 60,00

8 ostriche,8 scampi e 8 gamberi

8 selected oysters, 8 langoustines and 8 shrimps

Plateau Imperial /Imperial Platter

n° 36pezzi / pieces

€ 100,00

12 ostriche,12 scampi e 12 gamberi

12selected oysters, 12 langoustines and 12 shrimps

Plateau Napoleon / Napoleon Platter

n° 60 pezzi/ pieces

€ 160,00

20 ostriche,20 scampi e 20 gamberi

20selected oysters, 20 langoustines and 20 shrimps

Menu degustazione / Tasting Menu
(Min. 2)

Crudo Plateau / Raw Platter

4 ostriche / oysters
2 scampi / langoustines
2 gamberi / shrimps

Antipasti / Starters

fiocco di polpo rughetta / Octopus with rocket salad
tartara di tonno / tuna tartar
mazzancolle alla Catalana / Catalan shrimps
tempura di verdure e gamberi / shrimp and vegetable tempura

Primi/ First Course

riso selvatico con fiori di zucca e gamberi
wild rice with pumpkin flowers and shrimp

Second/ Second Course

pescato del giorno / fish of the day

Dessert

ravioli di ananas con mousse di mandorle
pineapple ravioli with almond mousse

50 € a persona / 50 € per person
(vini esclusi) (wine excluded)

Contorni/ Side orders

<i>Rughetta con pachino e scaglie di parmigiano</i> <i>Rocket salad with cherry tomatoes</i> <i>and shaved parmesan</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Verdure grigliate</i> <i>Grilled mix vegetables</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Radicchio alla griglia</i> <i>Italian grilled chicory</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Patate fritte</i> <i>Fried chips</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Insalatina verde</i> <i>Greensalad</i>	<i>€ 4,00</i>