

## *Antipasto crudo*

*(Raw appetizers)*

|  |   |      |
|--|---|------|
| <i>Ostriche Marennes Oléron</i><br><i>Critères Qualité Certifiées</i><br><i><a href="http://www.huitresmarennesoleron.com">www.huitresmarennesoleron.com</a></i> | € | 3,60 |
| <i>Ostriche di Ancelin Perl Blanc</i><br><i>de puis 5 générations</i>  | € | 3,00 |
| <i>La Speciale Tarbouriech</i><br><i>La loro madreperla è leggermente rosa</i><br><i>(Marseillan-France)</i>   | € | 5,00 |
| <i>Gambero rosso di Sicilia</i><br><i>(Red Sicilian shrimp)</i>  | € | 3,00 |
| <i>Gambero rosso di Sicilia grande</i>   | € | 6,00 |
| <i>Scampi grandi</i>   | € | 7,00 |
| <i>Scampi piccoli</i>  | € | 3,00 |

# *Antipasti*

## *(Appetizers)*

|   |   |       |
|---|---|-------|
| <i>Tartar di tonno con lime</i><br><i>(Tuna's tartar with lime)</i>                                       | € | 20,00 |
| <i>Mazzancolle alla Catalana</i><br><i>(Catalan's shrimp)</i>   | € | 20,00 |
| <i>Polpo arancio e olive taggiasche</i><br><i>(Octopus with orange and taggiasca's olives)</i>            | € | 18,00 |
| <i>Zuppetta di cozze e vongole</i><br><i>(Soup with mussels and clams)</i>                                | € | 16,00 |
| <i>Tempura di verdure con calamaretti</i><br><i>(Vegetable tempuras with squid)</i>                       | € | 15,00 |
| <i>Insalata di seppia</i><br><i>(Salad of sepia)</i>  | € | 15,00 |
| <i>Salmone affumicato e marinato</i><br><i>con arancio e lime</i><br><i>(smoked salmon and marinated)</i> | € | 15,00 |

*Primi*  
*(First course)*

|   |   |       |
|---|---|-------|
| <i>Riso selvatico fiori di zucca e gamberi</i><br><i>(Wild rice with flowers of pumpkin and shrimp)</i> | € | 18,00 |
| <i>Linguina spigola e olive</i><br><i>(Linguine with bas and olives)</i>                                | € | 18,00 |
| <i>Paccheri di Gragnano con gamberi rossi</i><br><i>(Gragnano paccheri with red shrimp)</i>             | € | 18,00 |
| <i>Fregola con astice</i><br><i>(Fregola with lobster)</i>  | € | 20,00 |
| <i>Tagliolini con crostacei</i><br><i>(Tagliolini with crustaceans)</i>                                 | € | 20,00 |
| <i>Tagliolini con il granchio</i><br><i>(Noodles with crab )</i>  | € | 18,00 |
| <i>Spaghetto di Gragnano con aragosta</i><br><i>(Gragnano spaghetti with crayfish)</i>                  | € | 30,00 |

*Secondi*  
*(Pesce pescato)*

|                                  |   |       |
|----------------------------------|---|-------|
| <i>Sampietro (min 2)</i>         | € | 60,00 |
| <i>Pezogne (porzione)</i>        | € | 30,00 |
| <i>Astice blu (porzione)</i>     | € | 40,00 |
| <i>Aragosta Sarda (porzione)</i> | € | 45,00 |

## *Secondi*

*(Main course)*

|   |   |        |
|---|---|--------|
| <i>Gamberi rossi di sicilia con arancio<br/>e cipolla di Tropea</i><br><i>(Red shrimp with orange and onion Tropea)</i>   | € | 26,00  |
| <i>Spigola al sale (min. 2)</i><br><i>(Bass salt)</i>   | € | 50,00  |
| <i>Combinazione di crostacei al vapore (min. 2)</i><br><i>Aragosta, astice, mazzancolle, scampi, gamberi</i><br><i>(Combination of steamed shellfish</i><br><i>Crayfish, lobster, shrimp, scampi, shrimp)</i> | € | 120,00 |
| <i>Astice alla Catalana</i><br><i>(Lobster Catalan)</i>   | € | 35,00  |
| <i>Aragosta al vapore</i><br><i>(Steamed crayfish)</i>  | € | 45,00  |
| <i>Tonno al lime e capperi</i><br><i>(Tuna with lime and capers)</i>  | € | 20,00  |
| <i>Rombo alla vernaccia con olive</i><br><i>(Turbot with vernaccia and olives)</i>  | € | 20,00  |
| <i>Aragosta alla Catalana</i><br><i>(Crayfish Catalan)</i>  | € | 45,00  |
| <i>Spigola (porzione)</i><br><i>(Bass)</i>  | € | 25,00  |
| <i>Tempura imperiale</i>  | € | 20,00  |

# *Menu degustazione*

*(Min 2 pers.)*

## *Crudo Plato*

*4 ostriche*

*2 scampi*

*2 gamberi*

## *Antipasti*

*fiocco di polpo rughetta*

*salmone affumicato all'arancio*

*mazzancolle alla Catalana*

*tempura di verdure e calamaretti siciliani*

## *Primi*

*riso selvatico con fiori e gamberi*

## *Secondo*

*pescato del giorno*

## *Dessert*

*ravioli di ananas con muosse di mandorle*

**60 €** *a persona*

*(vini esclusi)*

# *Plato*

## *Plato Royal*

*N° 25* € *60,00*

## *Plato Iperial*

*N° 36* € *90,00*

## *Plato Napoleon*

*N° 60* € *120,00*