

PROPOSTE DEL GIORNO

ANTIPASTI

OSTRICHE GILLARDEAU
€ 6 CAD.

TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO E
MANDORLE TOSTATE A-5
€ 17

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI SCIACCA CON
STRACCIATELLA E PISTACCHI DI BRONTE A-1-3-5
€ 19

CROCCHETTE DI BACCALÀ A-1
(5 A PORZIONE)
€ 15

POLIPETTO ALLA GRIGLIA CON PUREA DI FAVE SECCHIE A-4
€ 19

ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON CROSTINI E BURRO A-2-3
€ 22

GRATINATO CON PANE PROFUMATO ALLE ERBE A-1-2-3-4
(CAPASANTA, CANNOLICCHI, FASOLARI, COZZE, SCAMPO,
SPIEDINO DI MAZZANCOLLE E TOTANI)
€ 20

PRIMO

TAGLIOLINI CON CODE DI SCAMPI E
CARCIOFI FRESCHI A-1-2-3-6
€ 23

SECONDI

FILETTO DI ORATA PESCATA ALLA GRIGLIA
CON PATATE SCHIACCIATE
€ 24

TRANCIO DI TONNO PINNA GIALLA CON CAPONATA A-5-6
€ 27

PESCATO DEL GIORNO A-2-6
€ 27

BRANZINO PESCATO IN CROSTA DI SALE
CON PATATE SCHIACCIATE
€ 7 L'ETTO

CONTORNO

PUREA DI FAVE SECCHIE CON CATALOGNA RIPASSATA
IN AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
€ 12

ALLERGIE: A1 CROSTACEI, A2 GRANO, A3 LATTICINI,
A4 MOLLUSCHI, A5 ARACHIDI, A6 SEDANO

ANTIPASTI

ALICI E SALMONE MARINATI (*)(**)

€ 16

ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON CROSTINI E BURRO A-2-3

€ 22

BURRATA DI GIOIA DEL COLLE CON SALMONE MARINATO
AL PEPE ROSA A-3

€ 16

TARTARE DI RICCIOLA CON FRUTTO DELLA PASSIONE

€ 18

SELEZIONE DI AFFUMICATI CON CROSTINI E BURRO A-2-3
(PESCE SPADA, TONNO E SALMONE)

€ 19

INSALATA DI VALERIANA CON CODE DI MAZZANCOLLE,
FRAGOLE, ARANCIA, MIRTILLI, NOCI E PINOLI A-1-5

€ 18

GRATINATO CON PANE ALLE ERBE A-1-2-3-4
(CAPASANTA, CANNOLICCHI, FASOLARI, COZZE, SCAMPO,
SPIEDINO DI MAZZANCOLLE E TOTANI)

€ 20

CRUDO

OSTRICHE GILLARDEAU
€ 6 CAD.

SCAMPI DI MANFREDONIA (**) A-1
(4 A PORZIONE)
€ 32

GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO (**) A-1
(4 A PORZIONE)
€ 32

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA E ARANCIA (**) A-1
€ 24

TRIS DI TARTARE A-5 (*)
(ORATA, TONNO E SALMONE)
€ 24

PLATEAU ROYAL A-1-5 (*)(**)
(CARPACCIO DI TONNO, ORATA E SALMONE, TARTARE DI TONNO,
ORATA E SALMONE, SCAMPI DI MANFREDONIA, GAMBERI ROSSI DI
MAZARA DEL VALLO E OSTRICA GILLARDEAU)
€ 39

(*) SECONDO DISPONIBILITÀ DI MERCATO IL PRODOTTO PUÒ ESSERE SURGELATO
(**) PRODOTTO ACQUISTATO FRESCO SOTTOPOSTO A CONTROLLO VISIVO E A PROCESSO
DI BONIFICA A TEMPERATURA NON SUPERIORE A -20°C PER 24 ORE

AI SENSI DEL REG. CE 853/2004
ALLERGIE: A1 CROSTACEI, A2 GRANO, A3 LATTICINI,
A4 MOLLUSCHI, A5 ARACHIDI, A6 SEDANO

PRIMI

LINGUINE CON ASTICE PULITO A-1-2
PASTA DI GRAGNANO 14 MINUTI
€ 28

SPAGHETTONI AI TRE SENSI A-2-4 (*)(**)
(POLPA DI RICCIO, VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE)
PASTA DI GRAGNANO 14 MINUTI
€ 21

MEZZI PACCHERI CON FANTASIA DI MARE A-1-2-4-6
(RAGÙ DI PESCE)
€ 22

ALLERGIE: A1 CROSTACEI, A2 GRANO, A3 LATTICINI,
A4 MOLLUSCHI, A5 ARACHIDI, A6 SEDANO

SECONDI

FILETTO DI ORATA PESCATA ALLA GRIGLIA
CON PATATE SCHIACCIATE

€ 24

RICCIOLA MEDITERRANEA ALLA SICILIANA A-2-6
(POMODORO, PATATE E OLIVE)

€ 28

TRANCIO DI TONNO PINNA GIALLA CON CAPONATA A-5-6

€ 27

TRANCIO DI SALMONE IN CROSTA DI MANDORLE AL FORNO
CON VERDURE GRIGLiate A-5 (**)

€ 25

SCAMPI ALLA GRIGLIA CON VERDURE GRIGLiate A-1 (*)

€ 29

BRANZINO PESCATO IN CROSTA DI SALE
CON PATATE SCHIACCIATE

€ 7 L'ETTO

GRAN CATALANA A-1-6 (*)(**)

(1/2 ASTICE, SCAMPI, CODE DI GAMBERI, MAZZANCOLLE,
POMODORI, CAROTE, SEDANO, SONCINO E CIPOLLA ROSSA)

€ 39

ALLERGIE: A1 CROSTACEI, A2 GRANO, A3 LATTICINI,
A4 MOLLUSCHI, A5 ARACHIDI, A6 SEDANO

SECONDI

CROSTACEI ALLE TRE COTTURE A-1-2 (*)(**)
(1/2 ASTICE AL VAPORE, SCAMPI GRATINATI E
MAZZANCOLLE ALLA GRIGLIA)

€ 29

SAN PIETRO DEL MEDITERRANEO AL FORNO
CON PORCINI E PATATE A-2-6

€ 28

SEPPIE NERE E TOTANI ALLA GRIGLIA
CON PATATE SCHIACCIATE A-4-5 (*)

€ 24

ROMBO CHIODATO AL FORNO CON CARCIOFI E PATATE A-2

€ 27

GRIGLIATA DI PESCE A-1-4 (*)(**)
(SCAMPO, MAZZANCOLLE, SEPPIA, TOTANI, SALMONE,
SPIEDINO DI GAMBERI, PESCE SPADA E ORATA)

€ 29

FRITTO DI MAZZANCOLLE, TOTANI E ZUCCHINE A-1-2-4 (*)

€ 24

ALLERGIE: A1 CROSTACEI, A2 GRANO, A3 LATTICINI,
A4 MOLLUSCHI, A5 ARACHIDI, A6 SEDANO

DOLCI

TIRAMISÙ CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO

€ 8

MILLEFOGLIE CON FRUTTI DI BOSCO

€ 9

TORTA DI MELE CON GELATO ALLA CREMA E CANNELLA

€ 9

SEMIFREDDO AL MARRON GLACÉ CON SALSA AI CACHI

€ 10

PANNA COTTA CON COULIS AI FRUTTI DI BOSCO

€ 8

CREMINO AL CIOCCOLATO CON SFOGLIA E SORBETTO AL
LAMPONE

€ 9

FRAGOLE € 10 CON GELATO O PANNA MONTATA € 12

FRUTTI DI BOSCO € 10 CON ZABAIONE O GELATO € 12

ANANAS € 8 CON MARASCHINO € 10

GELATI E SORBETTI

CREMA, CIOCCOLATO, MARRON GLACÉ, LAMPONE,
MANDARINO, MELA VERDE, LIMONE E GELSO NERO

€ 7,5

MARRON GLACÉ CON RUM

€ 10

LIMONE CON VODKA

€ 10

MELA VERDE CON CALVADOS

€ 10

CREMA AFFOGATO AL CAFFÈ

€ 9

TRILOGIA DI SORBETTI

€ 7,5

COPERTO

€ 4

ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO

€ 4

CALICE DI VINO

€ 7

CAFFÈ

€ 2,5

CAFFÈ DECAFFEINATO E ORZO

€ 3,5

PER LE TORTE PORTATE DAI CLIENTI VERRÀ
APPLICATO IL SERVIZIO DI € 2,5 A PERSONA