

ANTIPASTI

Alici e salmone marinati (*) (**)

€ 16,00

Acciughe del mar Cantabrico serie limitata con crostini e burro A-2-3

€ 19,00

Burrata di Gioia del Colle con salmone marinato al pepe rosa A-3

€ 16,00

Tartare di gambero rosso di Sciacca
con stracciatella e pistacchi di Bronte (*) (**)

€ 18,00

Tartare di ricciola con frutto della passione

€ 18,00

Polipetto alla griglia con patate schiacciate (*) (**)

€ 18,00

Selezione di affumicati con crostini e burro A-2-3

(pesce spada, tonno e salmone)

€ 18,00

Insalata di valeriana con mazzancolle, fragole, arancia, mirtilli, noci e pinoli (*) A-1-5

€ 16,00

Gratinato al pane profumato alle erbe aromatiche A-1-2-3-4

(cappasanta, spiedino di mazzancolle, scampo, totani, cannolicchi, cozze e fasolari)

€ 19,00

Riso venere con mazzancolle e carciofi A-1-2-3

€ 18,00

Insalata di mare calda con olio evo e limone A-2-4

€ 18,00

IL CRUDO

Ostriche Gillardeau

€ 5,00 cad.

Scampi di Manfredonia (4 di n.) (**) A-1

€ 32,00

Gamberi rossi di Sciacca (4 di n.) (*) (**) A-1

€ 36,00

Tartare di tonno al profumo di arancia (**)

€ 22,00

Tris di tartare (**)

(tonno, orata e salmone)

€ 22,00

Plateau Royal (*) (**) A-1

(gamberi rossi di Sciacca, scampi di Manfredonia, tris di tartare,
tris di carpacci e ostrica)

€ 38,00

PRIMI

Linguine con $\frac{1}{2}$ astice A-1-2
Pasta di Gragnano cottura 14 minuti
€ 26,00

Spaghettoni ai tre sensi A-2-4
(polpa di riccio, vongole, e bottarga di muggine)
Pasta di Gragnano cottura 14 minuti
€ 18,00

Mezzi paccheri con fantasia di mare A-1-2-3-4-6
(ragù di pesce)
Pasta di Gragnano cottura 16 minuti
€ 18,00

SECONDI

Orata pescata alla griglia con patate schiacciate ^{A-2}
€ 22,00

Branzino pescato in crosta di sale con contorno
(minimo x2)
€ 6,00 l'etto

Ricciola mediterranea alla siciliana ^{(**) A-2-6}
(pomodoro, patate, olive e capperi)
€ 26,00

Trancio di tonno alla griglia con perle di balsamico
e carciofi trifolati ^(**)
€ 24,00

Scampi e mazzancolle alla griglia con verdure grigliate ^{(*) A-1}
€ 28,00

Trancio di salmone selvaggio in crosta di mandorle
con verdure grigliate ^{(**) A-5}
€ 20,00

Crostacei alle tre cotture ^{(*) (**) A-1-2}
(½ astice al vapore, scampi gratinati al pane profumato e
mazzancolle alla griglia)
€ 28,00

SECONDI

San Pietro del Mediterraneo al forno con porcini e patate ^{A-2-6}

€ 26,00

Seppie nere e totani alla griglia con patate schiacciate ^{(*) A-1-4}

€ 22,00

Rombo al forno con carciofi e patate ^{A-2}

€ 24,00

Grigliata di pesce ^{A-1-4}

(scampo, mazzancolle, seppia, totani, salmone,
spiedino di gamberi, pesce spada e orata)

€ 28,00

Fritto di gamberi, calamari e zucchine ^{(*) A-1-2}

€ 22,00

Gran Catalana ^{(*) (**)} ^{A-1-6}

(½ astice, scampi, gamberi, mazzancolle, pomodori,
carote, sedano, soncino e cipolla rossa di Tropea)

€ 38,00

CONTORNI

Verdure ripassate con aglio, olio e peperoncino

€ 6,00

Verdure grigliate

€ 7,00

Patate schiacciate con olio alle erbe

€ 5,00

Porcini trifolati

€ 8,00

Carciofi trifolati

€ 7,00

Insalata mista

€ 6,00