

ANTIPASTI

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

€ 16,00

Gratinato misto con pane profumato alle erbe A-1-2-3-4

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

€ 18,00

Salmone marinato con burrata di Gioia del Colle e finocchietto selvatico A-3

€ 18,00

Tartare di gambero rosso di Mazzara del Vallo con stracciatella e pistacchi (*) (**) A-3-5

€ 18,00

Tartare di salmone con avocado e mandorle tostate (**) A-5

€ 16,00

Carpaccio di pesce spada agli agrumi e finocchietto selvatico

€ 16,00

Acciughe del mar Cantabrico con burrata di Gioia del Colle A-3

€ 16,00

Polipetto alla griglia con puntarelle e purea di fave

€ 18,00

Insalata di valeriana con gamberi, fragole, arancia, mirtilli, pinoli e noci A-1-5

€ 16,00

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

€ 16,00

Riso venere con salicornia e mazzancolle A-1-3-6

€ 16,00

Vellutata di zucca con mazzancolle A-1

€ 16,00

Insalata di puntarelle con acciughe del mar Cantabrico e il suo perlage

€ 14,00

Insalata di carciofi della Riviera ligure con mazzancolle A-1-3

€ 18,00

Insalata di funghi porcini freschi con mazzancolle A-1-3

€ 18,00

Insalata di mare calda con salicornia

€ 18,00

CRUDO

Ostriche Gillaudeau

€ 4,50 cad.

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

€ 28,00

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

€ 24,00

Tartare di tonno al profumo di arancia

€ 22,00

Plateau Royal A-1

(scampi, gamberi, tris di carpacci, tris di tartare e ostrica)

€ 36,00

Tris di tartare

(tonno, salmone e orata)

€ 22,00

PRIMI

Linguine con ½ astice A-1-2

€ 24,00

Mezzi paccheri con ragù di pesce e pesto colorato A-2-4

€ 16,00

Spaghettoni ai tre sensi A-2-4

(riccio, vongole e bottarga di muggine)

€ 18,00

CONTORNI

Insalata mista di stagione

€ 6,00

Verdure miste al vapore

€ 6,00

Verdure miste ripassate con aglio, olio e peperoncino

€ 7,00

Verdure grigliate

€ 7,00

Patate schiacciate alla vecchia maniera con olio alle erbe

€ 5,00

Porcini trifolati

€ 8,00

Catalogna ripassata con aglio, olio e peperoncino

€ 6,00

Carciofi trifolati

€ 7,00

Purea di fave

€ 5,00

Purea di fave con catalogna a vapore

€ 6,00

SECONDI

Grigliata di pesce A-1-4
(scampo, mazzancolla, spiedino di gamberi, seppia, totani, tonno, salmone e trancio di orata)
€ 28,00

Fritto di calamari, gamberi e zucchine (*) A-1-2
€ 22,00

Seppie e totani alla griglia con patate schiacciate alla vecchia maniera (*) A-4
€ 20,00

San Pietro del Mediterraneo al forno con porcini e patate A-2
€ 24,00

Ricciola alla siciliana A-2
(pomodoro, olive, capperi e patate)
€ 24,00

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

Rombo al forno con carciofi della Riviera ligure e patate A-2
€ 22,00

Fritto di baccalà delle isole Faroe con carciofi fritti A-2
€ 22,00

Branzino in crosta di sale con contorno
€ 6,00 l'etto

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

Trancio di salmone selvaggio in crosta di mandorle con verdure grigliate A-5
€ 20,00

Trancio di tonno alla griglia con pomodori camone e cipolla caramellata
€ 24,00

Orata pescata alla griglia con patate schiacciate alla vecchia maniera
€ 22,00

Gran Catalana A-1-6
(½ astice, scampi, gamberi, mazzancolle, pomodori, carote, sedano, soncino e basilico)
€ 38,00

SI RAMMENTA L'OBBLIGO DI INDOSSARE LA MASCHERINA PER TUTTI I MOVIMENTI ALL'INTERNO DEL RISTORANTE. PER CORTESIA, CHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO.

(*) secondo disponibilità di mercato, il prodotto può essere surgelato. (**) prodotto acquistato fresco e sottoposto a controllo visivo e a processo di bonifica temperatura non superiore a -20°C per 24 ore ai sensi del reg. ce 853/2004.

ALLERGIE DI CONTENUTO: A-1 CROSTACEI, A-2 GRANO, A-3 LATTICINI, A-4 MOLLUSCHI, A-5 ARACHIDI, A-6 SEDANO