

ANTIPASTI

Bao Buns Consolini (1,8,7)

Panini Gourmet cotti al Vapore

€ 15

Fritture Vegetali (1)

€ 13

Prosciutto e bufala (8)

€ 13

La Nostra Tradizione

Fantasia di Antipasti di Mare 5 portate (minimo per 2 persone)

Insalata di Mare (5,10)

Polpettine di Salmone alla Crema di scampi (2,4,8)

Purè di Ceci con Baccalà (1,4,9)

Frittura di Moscardini (1,5,9)

Bocconcini di Pesce Spada alla Siciliana (4)

€ 20 a persona

Polpo arrostito su crema di piselli e spuma di Burrata (5,8)

€ 18

Soutè di Cozze e Vongole e Cannolicchi (5)

€ 20

Tegamaccio (consigliato per 2 persone) (5;2)

(soutè di cozze, vongole, scampetti, gamberi calamari,)

€ 35

I Nostri Crudi

Ostriche Gillardeau (5)

€ 5.00 cd

Scampi Crudi (2)

11.00 l'etto

Gamberi Rossi Crudi (2)

11.00 l'etto

Carpaccio di Spigola con mela affumicata e ribes (4)

€ 20

Tartare di Scampi al Melograno e Pinoli (2)

€ 20

Tartare di Gambero Rosso con Fragole (2)

€ 20

Tartare di Spigola Caviale e Lime (4)

€ 35

Gran Plateau di Crudi (2,4,5)

(4 Ostriche, 2 Scampetti, 2 Gamberi Rossi e Carpaccio del dì)

€ 38

I nostri crudi sono stati sottoposti ad abbattimento secondo quanto richiesto dal REG 853/04

Caro Cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni per poterti

consigliare nel migliore dei modi

PRIMI PIATTI

Spaghetti affumicati "Verrigni" Ricotta, Zafferano e Guanciale Croccante (1,8)

€ 16

Amatriciana o Carbonara o Cacio Pepe (1) (1;3)(1,3,8)

€ 13

Cordicelle o Risotto al Profumo di Mare (1,5,2)

€ 16

Spaghetti alla Vongole (1,5)

€ 16

Paccheri Spigola Gamberi e Limone (1,4,2)

€ 16

Risotto alla Crema di Scampi (2,5,8)

€ 16

Spaghetti Fumè "Verrigni" Gamberi Rossi e Pomodorini Pachino (1;2)

€ 22

Fusilli con Crema di Melanzane e Pesce Spada (1,4)

€ 16

Gnocchi Vongole e Bottarga (1,3,5)

€ 18

Tagliolini all'Astice (2,3)

€ 35

Fettuccine Gamberoni Rossi e Galletti (1,2,3)

€ 22

SECONDI PIATTI

Spigola al Sale oppure al forno con Patate Soutè Pachino e Olive (4)

€ 8.00 l'etto

Sogliola alla Mugnaia o alla Cacciatora (1,8,4)

€ 8.00 l'etto

Scorfano o Gallinella Guazzetto (4)

€ 8.00 l'etto

Filetto di Rombo con Purea di Carota e Vaniglia (4,8)

€ 25

Frittura di Calamari e Gamberi (1,2,5,6)

€ 20.00

Gamberoni alla Catalana o alla Griglia (2,10)

€ 12.00 l'etto

Scampi alla Catalana o alla Griglia o al Sale (2,10)

€ 12.00 l'etto

Trancio di Ricciola in Salsa di Agrumi (4,8)

€ 25.00

Black Cod (7)

€ 28

Astice alla Catalana (2)

11.00 l'etto

Filetto di Manzo ai 4 Pepi (8,10)

€ 23.00

Stracetti di Filetto con Funghi Porcini

€ 25.00

Filetto di Vitello con Peperoni e Fondo Bruno (10)

€ 25.00

Tomahawk laccata al miele con Verdure dell'Orto spadellate

€ 8.00 l'etto

Pancia di Maialino Senape Mela e Cannella (11)

€ 23.00

Galletto in Salsa di Miso (7)

€ 20.00

Carrè di Agnello con Composizione di Funghi e Fondo di Agnello (10)

€ 28

Costata Sakura Yoza Affumicata con patate novelle (300 g)

€ 28

Porcini Arrosto (circa 250 g)

€ 20

DESSERT

Tortino al cioccolato con Frutti di Bosco e Gelato alla Vaniglia (8,3,9)

€ 9.00

Tiramisù (1,8,3)

€ 7.00

Fruttini Gelato assortiti (8)

€ 10.00

Crema Broulè alla Vaniglia o pistacchio (8,9)

€ 7.00

Sfera di Cioccolato Ricotta e Arancia (1,8)

€ 9.00

Cheese Cake ai Frutti di bosco (1,8)

€ 9.00

Tozzetti con Passito di Pantelleria Ben Rye Donna Fugata (1,3,9)

€ 8.00

Fragole naturali o con Gelato (1,8)

€ 8.00 / 10.00

Ananas naturale o al maraschino

7.00 / 10.00

Frutti di bosco naturali o con gelato

€ 10.00 / 12.00

Allergeni

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni per poterti consigliare nel migliore dei modi

Lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11

Gli allergeni sono stati indicati di fianco a ciascuna pietanza con simboli numerici ai quali corrispondono le sostanze allergeniche riportate nella tabella seguente

1 cereali contenente glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
- b) Maltodestrine a base di grano
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo
- d) Cereali usati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola

2 Crostacei e prodotti derivati

3 Uova e prodotti derivati

4 Pesce e prodotti tranne:

- a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi
- b) Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5 Molluschi e prodotti a base di mollusco

6 Arachidi e prodotti derivati

7 Soia e prodotti derivati

- a) Olio e grassi di soia raffinato
- b) Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D alfa naturale, tocoferolo acetato D alfa naturale, tocoferolo succinato D alfa naturale a base di soia
- c) Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
- d) Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di oli vegetale a base di soia

8 Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio) tranne:

- a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- b) Lattiolio

9 Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasil, pistacchi, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

10 Sedano e prodotti derivati

11 senape e prodotti derivati

12 Semi di sesamo e prodotti derivati

13 Lupino e prodotti a base di Lupino

14 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg / L espressi in termini di SO₂, tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

