



Antipasti

Bao Buns Consolini <small>(1,7,8)</small>	15,00€
Panini Gourmet al Vapore	
Fritture Vegetali <small>(1,6)</small>	12,00€
Prosciutto e bufala <small>(8)</small>	13,00€

La Nostra Tradizione

Fantasia di Antipasti di Mare 5 portate (minimo per 2 persone)	20,00€ p.p
Insalata di Mare <small>(2,5,10)</small>	
Polpettine di Salmone alla Crema di scampi <small>(2,4,8)</small>	
Pure di ceci con Baccalà <small>(1,4)</small>	
Frittura di Moscardini <small>(1,5)</small>	
Bocconcini di Pesce Spada alla Siciliana <small>(4)</small>	
Polpo arrostito con Purea di Fagioli e Castagne <small>(5)</small>	18,00€
Soutè di Cozze, Vongole e Cannolicchi <small>(5)</small>	20,00€
Tegamaccio <small>(2,5)</small> (consigliato per 2 persone)	35,00€
Soutè di Cozze, Vongole, Scampetti, Gamberi, Calamari	
Prosciutto di Tonno con Melone Bianco e Pepe Lungo <small>(4)</small>	22,00€



I Nostri Crudi

Ostriche Poema ⁽⁵⁾	5,00€ cad
Scampi Crudi 100g ⁽²⁾	11,00€ l'etto
Gamberi Rossi Crudi 100g ⁽²⁾	11,00€ l'etto
Carpaccio di Spigola con Mela affumicata e Ribes ⁽⁴⁾	20,00€
Tartare di Scampi Fragole e Champagne ⁽²⁾	20,00€
Tartare di Gamberi Rossi con Mirtilli ⁽²⁾	20,00€
Tartare di Spigola Caviale e Lime ⁽⁴⁾	35,00€
Gran Plateau di Crudi ^(2,4,5)	38,00€

4 Ostriche, 2 Scampetti, 2 Gamberi Rossi e Carpaccio del del giorno)

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 modo



Primi Piatti

Spaghetti affumicati “Verrigni” Ricotta, Zafferano e Guanciale Croccante ^(1,8)	16,00€
Amatriciana ^(1,8) Carbonara ^(1,3,8) o Cacio e Pepe ^(1,8)	13,00€
Cordicelle o Risotto al Profumo di Mare ^(1,2,5)	16,00€
Spaghetti alla Vongole ^(1,5)	16,00€
Paccheri Spigola Gamberi e Limone ^(1,2,4)	16,00€
Risotto alla Crema di Scampi ^(2,5,8)	16,00€
Spaghetti Fumè “Verrigni” Gamberi Rossi e Pomodorini Pachino ^(1,2)	22,00€
Gnocchi Vongole e Bottarga ^(1,3,4,5)	18,00€
Tagliolini all’Astice ^(1,2,3)	35,00€
Fettuccine Gamberoni Rossi e Carciofi ^(1,2,3)	22,00€



Secondi Piatti

Pesce

Spigola al Sale o al forno con Patate Soutè Pachino e Olive ⁽⁴⁾	8,00€ x100g
Tracina alla Mugnaia con Caviale ^(1, 4, 8)	8,00€ x100g
Scorfano o Gallinella in Guazzetto ⁴⁾	8,00€ x100g
Filetto di Rombo con Purea di Carota e Vaniglia ^(4,8)	25,00€
Frittura di Calamari e Gamberi ^(1,2,5,6)	20,00€
Black Cod ⁽⁷⁾	28,00€
Gamberoni alla Catalana o alla Griglia ^(2,10)	12,00€ x100g
Scampi alla Catalana o alla Griglia o al Sale ^(2,10)	12,00€ x100g
Trancio di Ricciola in Salsa di Agrumi ^(4,8)	25,00€
Astice alla Catalana Autunnale ^(2, 10)	11,00€ x100g



Secondi Piatti

Carne

Filetto di Manzo Lardellato con Fondo di Cipolle	25,00€
Straccetti di Filetto con Carciofi	25,00€
Petto d'Anatra Foie Gras e salsa di Lampone ⁽¹⁰⁾	28,00€
Tomahawk laccata al miele con Verdure dell'Orto spadellate ⁽¹⁰⁾	8,00€ x100g
Coppa di Maialino con fondo Bruno Senape Mela e Cannella ^(10, 11)	23,00€
Galletto in Salsa di Miso ⁽⁷⁾	20,00€
Costata Sakura Yoza Affumicata con patate novelle 300g	28,00€
Carrè di Agnello con Cocco e Arachidi ^(6, 7, 9, 10)	28,00€



Dessert

Tortino al cioccolato con Frutti di Bosco e Gelato alla Vaniglia ^(3, 8, 9)	9,00€
Tiramisù ^(1,3, 8)	7,00€
Fruttini Gelato assortiti ⁽⁸⁾	10,00€
Crema Brûlée alla Vaniglia ⁽⁸⁾ o pistacchio ^(8, 9)	7,00€
Cheese Cake alle fragole e Frutti di bosco ^(1,8)	9,00€
Sfera di Cioccolato Ricotta e Arancia ^(1,8)	9,00€
Tozzetti con Passito di Pantelleria Ben Rye Donna Fugata ^(1,3,9)	10,00€
Fragole naturali o con Gelato ^(1, 3, 8)	8,00€/10,00€
Ananas naturale o al maraschino	7,00€/10,00€
Frutti di bosco naturali o con gelato ^(1/8)	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 derivati tranne:

- a. Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi
- b. Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi

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. Lattolo

9. Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, 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