



Antipasti

| | |
|---|---------------|
| Bao Buns Consolini <small>(1,7,8)</small> | 15,00€ |
| Panini Gourmet al Vapore | |
| Verdure Croccanti in pastella <small>(1,6)</small> | 13,00€ |
| Prosciutto e bufala <small>(8)</small> | 13,00€ |

La Nostra Tradizione

| | |
|--|-------------------|
| Fantasia di Antipasti di Mare 5 portate <small>(minimo per 2 persone)</small> | 20,00€ p.p |
| Zuppetta di Frutti di Mare <small>(2,5,10)</small> | |
| Polpettine di Salmone alla Crema di Pistacchi <small>(1,4,8,9)</small> | |
| Pure di ceci con Baccalà <small>(1,4)</small> | |
| Frittura di Moscardini <small>(1,5,6)</small> | |
| Crocchette di Alici alla Beccafico <small>(1,4,6,9)</small> | |
| Polpo arrostito su spuma di Patate fumè e Cipollotto <small>(5,8)</small> | 18,00€ |
| Soutè di Cozze, Vongole e Cannolicchi <small>(5)</small> | 20,00€ |
| Tegamaccio <small>(2,5)</small> <small>(consigliato per 2 persone)</small> | 35,00€ |
| Soutè di Cozze, Vongole, Scampetti, Gamberi, Calamari | |



Crudi di Pesce

| | |
|--|--------------|
| Ostriche Poema ⁽⁵⁾ | 5,00€ cad |
| Scampi Crudi ⁽²⁾ | 11,00€ x100g |
| Gamberi Rossi di Mazara Crudi ⁽²⁾ | 11,00€ x100g |
| Carpaccio di Spigola con gel di Pere e Passion fruit ⁽⁴⁾ | 20,00€ |
| Tartare di Scampi Fragole e Champagne ^(2,10) | 20,00€ |
| Tartare di Gamberi Rossi con Mirtilli ⁽²⁾ | 20,00€ |
| Scampo con Cetriolo, Mela verde e Caviale ⁽⁴⁾ | 35,00€ |
| Gran Plateau di Crudi (consigliato per due persone) ^(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

Pasta e Riso

| | |
|---|--------|
| 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€ |
| Paccheri con Spigola Gamberi e Limone ^(1, 2, 4) | 16,00€ |
| Risotto alla Crema di Scampi ^(2,8) | 16,00€ |
| Spaghettone “Verrigni” con Polipetti affogati ^(1,5) | 18,00€ |
| Risotto al Nero di Seppia con Julienne di Seppie profumate al Lime ^(5,8) | 18,00€ |
| Gnocchetti all’Astice ^(1, 2, 3) | 35,00€ |
| Strozzapreti con Gallinella e Vongole ^(1,4,5) | 20,00€ |



Secondi Piatti

Pesce

Spigola al Sale o al Forno con Patate, Pachino e Olive o con Patate e Carciofi ⁽⁴⁾ **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€**

Gamberoni alla Catalana con Agrumi o alla Griglia ^(2,10) **12,00€** x100g

Scampi alla Catalana con Agrumi o alla Griglia o al Sale ^(2,10) **12,00€** x100g

Trancio di Ricciola al Nero di Seppia con Salsa all'Aglio ^(1,4,8) **25,00€**

Astice con "Nduja" e Mandorle ^(1,2,8,9) **11,00€** x100g

Black Cod ^(4,7) **28,00€**



Secondi Piatti

Carne

| | |
|--|--------|
| Filetto di Manzo Lardellato con Fondo di Cipolle ⁽¹⁰⁾ | 25,00€ |
| Straccetti di Filetto con Carciofi | 25,00€ |
| Petto d'Anatra Foie Gras e salsa di Lampone ⁽¹⁰⁾ | 28,00€ |
| Filetto di Cervo in salsa di Mirtillo | 35,00€ |
| Pluma di Maialino Iberico con Sale Piccante | 28,00€ |
| Carré di Agnello con Panure alle Erbe e fondo bruno ^(1,6) | 28,00€ |
| Costata Sakura Yoza Affumicata con patate novelle 300g | 28,00€ |
| Petto d'Anatra, Foie Gras e Salsa al Lampone) | 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 ^(3, 6, 8, 9) | 10,00€ |
| Crema Brûlée alla Vaniglia ⁽⁸⁾ o Pistacchio ^(8, 9) | 7,00€ |
| Cheese Cake ai 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 al naturale o con Gelato ^(1, 3, 8) | 8,00€/10,00€ |
| Ananas al naturale o al maraschino ⁽¹⁴⁾ | 8,00€/10,00€ |
| Frutti di bosco naturali o con gelato ^(1, 3, 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