



Antipasti

Bao Buns Consolini <small>(1,7,8,10)</small>	15,00€
<hr/>	
Panini Gourmet al Vapore	
Bocconcini Galletto in Salsa Than	15,00€
<hr/>	
Tataki di Filetto di Manzo Speziato Scottato alla Brace	18,00€
<hr/>	
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
<hr/>	
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>	
Tataki di Tonno con Cipolline in Agrodolce	
<hr/>	
Spiedino di Polpo Laccato al Calvados con Spuma di Porro	18,00€
<hr/>	
Soutè di Cozze, Vongole e Cannolicchi <small>(5)</small>	20,00€
<hr/>	
Tegamaccio <small>(2,5)</small> <small>(consigliato per 2 persone)</small>	35,00€
<hr/>	
Soutè di Cozze, Vongole, Scampetti, Gamberi, Calamari	



Crudi di Pesce

Ostriche Poema ⁽⁵⁾	5,00€ cad
Scampi Crudi ⁽²⁾	11,00€ x l'etto
Gamberi Rossi di Mazara Crudi ⁽²⁾	11,00€ x l'etto
Carpaccio di Spigola con Gel al Moito ⁽⁴⁾	20,00€
Tartare di Scampi con Gel di Amarene ⁽²⁾	20,00€
Carpaccio di Gambero Rosso con Gel di Pina Colada ⁽²⁾	20,00€
Tartare di Spigola con Fragola 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” Scampi Menta e Pane croccante alla Paprica ^(1,2,9)	22,00€
Risotto al Nero di Seppia con Julienne di Seppie profumate al Lime ^(5,8)	18,00€
Strozzapreti all’Astice ^(1, 2)	37,00€
Strozzapreti con Gallinella e Vongole ^(1,4,5)	20,00€
Risotto Limone e Caffè con Tartare di Spigola ⁽⁴⁾	22,00€



Secondi Piatti

Pesce

Spigola al Sale oppure al forno con Patate Soutè Pachino e Olive ⁽⁴⁾	8,00€ l'etto
Scorfano o Gallinella o Triglia in Guazzetto ⁴⁾	8,00€ l'etto
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 Brace ^(2,10)	12,00€ x l'etto
Scampi alla Catalana con Agrumi o alla Brace o al Sale ^(2,10)	12,00€ x l'etto
Trancio di Ricciola al Nero di Seppia con Salsa all'Aglio ^(4,8)	25,00€
Rana Pescatrice Lardellata con Salsa alla Cacciatora ⁽⁴⁾	25,00€ x100g
Black Cod ^(4,7)	28,00€



Secondi Piatti

Carne

Filetto di Manzo Lardellato con Fondo di Cipolle ⁽¹⁰⁾	25,00€
Straccetti di Filetto Grana e Aceto Balsamico ⁽⁸⁾	25,00€
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 al Forno 300g ⁽¹⁰⁾	28,00€
Petto d'Anatra, Foie Gras e Salsa al Lampone	28,00€
Picagna Laccata all'Arancia cotta alla Brace ⁽¹⁰⁾	38,00€



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€
Creme Brûlè 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