



Antipasti

Bao Buns Consolini <small>(1,7,8,10)</small>	15,00€
Panini Gourmet al Vapore	
Bocconcini Galletto in Salsa Than	15,00€
Tataki di Filetto di Manzo Speziato Scottato alla Brace	18,00€
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
--	-------------------

Polpettine di Salmone alla Crema di Pistacchi (1,4,8,9)

Pure di ceci con Baccalà (1,4)

Frittura di Moscardini (1,5,6)

Crocchette di Alici alla Beccafico (1,4,6,9)

Tataki di Tonno con Cipolline in Agrodolce

Spiedino di Polpo Laccato al Calvados con Spuma di Porro	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€ 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€
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