

ANTIPASTI

Bao Buns Consolini (1,8,7,10,4,11)

Panini Gourmet al Vapore

€ 15

Carpaccio di Manzo con Tartufo Nero (1,3,4)

€ 20

Prosciutto e Bufala (8)

€ 15

Prosciutto Patanegra

€ 30

Mini Hamburger con Wagyu (1,3,7,11)

€ 18

Fantasia di Mare

Fantasia di Antipasti con 5 portate (la fantasia va ordinata minimo per 2 persone)

Tataki di Tonno con Cipolline in Agrodolce (4)

Tacos con Ombrina (1,4,7,9,12)

Pure di ceci con Baccalà (1, 4)

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

Antipasto del giorno

€ 23 a persona

Polpo Arrostito con Spuma al Basilico e Jullien di Verdure (1;5)

€ 18

Moscardini Fritti (1,9)

€ 16

Soutè di Cozze e Vongole (5)

€ 22

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

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

€ 45

I Nostri Crudi

Ostriche Poema (5)

€ 6.00 cd

Scampi Crudi (2)

€ 11.00 l'etto

Gamberi Rossi Crudi (2)

€ 11.00 l'etto

Carpaccio di Spigola con Gel al Mojito (4)

€ 20

Carpaccio di Salmone con Gel mele, Sedano e Noci (4;9;10)

€ 20

Carpaccio di Ricciola con Valeriana Pomodori confit

€20

Tartare di Spigola con Gel alle Ciliegie (4)

€ 20

Tartare di Tonno con Avocado (4)

€ 20

Tartare di Gambero Rosso al Mojito (5)

€ 25

Battuta di Gambero Rosso con Gel di Frutto di Bosco (2)

€ 22

Plateau di Crudi (2,4,5)

(4 Ostriche, 2 Scampetti, 2 Gamberi Rossi)

€ 40

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 (1,8) (1;3,8)

€ 14

Tonnarelli Cacio e Pepe (1,8)

€ 14

Cordicelle profumo di Mare (1,5)

€ 18

Strozzapreti Ricciola Pachino Olive e Basilico (1,4)

€ 18

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

€ 16

Paccheri spigola Gamberi e Limone (1;4)

€ 16

Risotto al nero di seppia e julienne di seppioline (2)

€ 22

Spaghetti Fumè "Verrigni" con Gambero Rosso e Pachino (1;2)

€ 25

Strozzapreti all'Astice (1,2;)

€ 37

Spaghetti Vongole e Bottarga (1,4,5)

€ 22

Spaghetti con Pannocchie sgusciate e Bottarga (1,4,5)

€ 25

SECONDI PIATTI

Spigola al Sale Flambrè (4)

€ 8.00 l'etto

Pescato del Giorno al Forno con Patate Pachino e Olive Taggiasche Oppure Patate e Carciofi (4)
(San Pietro, Dentice, Orate, Rombi, Sogliole, Scorfano, Gallinella)

€ 9.00 l'etto

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

€ 20.00

Tagliata di Tonno (4) a seconda del giorno

€ 25.00

Gamberoni alla Catalana o alla Brace (2,10)

€ 12.00 l'etto

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

€ 12.00 l'etto

Riccioli di Calamari alla Catalana (5;10)

€ 22.00

Black Cod (4,7)

€ 30.00

Tartare di Fassona (circa 160 g)

Da condire con uovo, fiore di capperi, cetriolini sotto aceto, cipolla di tropea (3)

€ 25.00

Filetto di Manzo "Yakiniku Consolini" (1,4,7)

€ 30.00

Stracetti di Filetto con Grana e Aceto Balsamico (8,10)

€ 30.00

Costata Sakura Affumicata con patate al Forno (350/400g) (10)

€ 32.00

Bavetta di Manzo cotta a Basse Temperature (350/400g)

€ 30.00

Entrecote di Wagyu A3/A4 Japan-Kagoshima circa 200g (3,7,11)

€ 55.00

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

Creme Broulè alla Vaniglia o pistacchio (8) (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)

€ 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 (1,3,8)

€ 10.00 / 12.00

Caro clienti, 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) Lattosio

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