

ANTIPASTI DI MARE

"IL CAROSELLO DI MARE"

Tartare di tonno rosso, crudità, insalata di polpo, mazzancolla e alici alla milanese

TARTARE DI TONNO ROSSO

Tartare di tonno rosso del Mediterraneo condito con salsa al mojito

TARTARE DI GAMBERI ROSSI

Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo servita con citronette

BIS DI TARTARE

Tartare di tonno rosso al mojito e tartare di gamberi rossi di Mazara Del Vallo

CARPACCIO DI CAPESANTE

Carpaccio di capesante selvatiche crude servite con citronette e sale di Maldon

CRUDITÀ

Crudità di scampi di Porcupine e gamberi rossi di Mazara Del Vallo serviti al naturale

MAZZANCOLLE IN KATAIFI

Mazzancolle in Kataifi accompagnate da salsa piccante di friggitielli e pomodorino pachino

ALICI E SCAMPETTI CROCCANTI ALLA MILANESE

Alici e scampetti impanati alla milanese e fritti, serviti su letto di rucola con riduzione di balsamico

INSALATA TIEPIDA DI POLPO

Insalata di polpo tiepido servito con pomodoro camone, sedano e balsamico

BACCALÀ MANTECATO

Baccalà mantecato servito con crostoli di polenta croccante

ANTIPASTI DI TERRA

SFORMATINO DI ASPARAGI

Sformatino di asparagi servito con fonduta leggera di Taleggio e nocciole tostate

FIORI DI ZUCCA

Fiori di zucca ripieni di ricotta vaccina e culatello di Zibello, cotti al forno

PATÉ DI VITELLO TARTUFATO

Paté di vitello al tartufo bianco e vino Sauternes con pan brioche

SELEZIONE DI SALUMI D.O.P

Prosciutto crudo e salame felino del salumificio Rossi di Parma serviti con gnocco fritto

PRIMI PIATTI DI MARE

"BOTTARGA"

Spaghetti "Senatore Cappelli", aglio olio, peperoncino, acciuga del Cantabrico e bottarga di tonno rosso

"LA GRICIA E IL MARE"

Spaghetti di pasta fresca con cipolla di Tropea, marsala, guanciale di Amatrice, pecorino di grotta e mazzancolle

"ROSSO DI MARE"

Tonnarelli di pasta fresca al ragù di scorfano di scoglio, San Marzano dop e olive di Taggia

"ENIGMA"

Spaghetti di pasta fresca con guanciale di Amatrice, pecorino di grotta, capesante, timo e rosmarino

"PACCHERI IN VIOLA"

Paccheri di Gragnano cozze nostrane, patate vitelotte e pecorino di grotta toscano

"I SETTE SENSI"

Tagliolini di pasta fresca con molluschi e crostacei sgusciati, zucchine croccanti e aromi mediterranei

PRIMI PIATTI DI TERRA

"ZIBELLO"

Tagliolini al culatello di Zibello mantecati al parmigiano reggiano 24 mesi

"MONTALCINO"

Paccheri al ragù di fassona piemontese e Rosso di Montalcino

PESCATI DEL GIORNO

(Disponibilità sulla base degli arrivi giornalieri)

**PEZZOGNA, RICCIOLA,
SAN PIETRO, OMBRINA,
CERNIA, DENTICE GIBBOSO,
ROMBO CHIODATO**

Preparati in padella con olio di oliva, Vermentino e aromi mediterranei, serviti sfilettati con patate

SECONDI DI MARE

TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO

Filetto di tonno rosso del mediterraneo in crosta di sesamo, pistacchi e semi di girasole

POLPO ARROSTITO

Polpo del mediterraneo arrostito e aromatizzato alla paprika dolce con patate souté

POLPO ALL'ISOLANA

Polpo del mediterraneo al naturale con schiacciata di patate rosse

ROLLÈ ALLA BECCAFICO

Rollè di branzino alla beccafico con insalatina croccante e balsamico

PESCE SPADA NOVELLO NOSTRANO

Filetto di pesce spada grigliato con cicorino saltato aglio olio e peperoncino

SECONDI DI TERRA

LA TARTARE

Tartare di filetto condita con senape di Dijon e frutti di capperi

FILETTO DI SCOTTONA

Servita su pietra ollare con patate a fiammifero e verdure di stagione

COSTATA DI SCOTTONA

Servita su pietra ollare con patate a fiammifero e verdure di stagione

FIorentina DI SCOTTONA

Servita su pietra ollare con patate a fiammifero e verdure di stagione

CHATEAUBRIAND

Servita su pietra ollare con patate a fiammifero e verdure di stagione

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE

Zucchine, melanzane e friggitielli

PATATE A FIAMMIFERO

Patatine tagliate a fiammifero fritte

CATALOGNA SALTATA

Catolagna saltata con aglio, olio e peperoncino

INSALATA MISTA

Misticanza, rucola e pomodorini