

SUMMER FISH

ANTIPASTI

SASHIMI DI GAMBERO ROSSI E SALMONE * GF 11-6-4-2

crudo di gamberi rossi e salmone marinato dallo chef, verdure croccanti, salsa di soia, olio evo
€ 16,00

GAMBERONI IN KATAIFI SU LETTO DI VERDURINE SCOTTATE * 2-1-6-5-9

Gamberoni sgusciati, avvolti in pasta Kataifi e fritti, verdure croccanti, gocce di salsa di soia
€ 15,00

CEVICHE DI SALMONE E SPIGOLA * GF 4-6

Spigola e salmone marinati in succo di lime, peperone, cipolla, peperoncino, zenzero sale e pepe, sedano.
€ 15,00

POKE DI TONNO* GF 4-6-9-11

cubetti di tonno crudo salsa di soia, sale marino erba cipollina, cipolla e avocado
€ 12,00

TORTINO DI RISO ERMES E VERDURINE CON TARTARE DI SALMONE * GF 4-6-9

Salmone crudo, salsa di soia, scorza d'arancio, basilico citronette
€ 9,00

CARPACCIO DI PESCE SPADA CON LAMPONI* GF 4

Fettine di pesce spada con emulsione di lime olio e pepe con guarnizione di lamponi freschi
€ 15,00

PRIMI

SPAGHETTONE ALLA BOTTARGA di MUGGINE * 1-3-4-12

Pasta all'uovo maison con bottarga, aglio olio e peperoncino
€ 14,00

PENNETTE AL SUGO DI GRANCHIO * 1-2-7

€ 12,00

TAGLIOLINI ZUCCHINE E SCAMPI* 1-2-7

Pasta all'uovo maison
€ 12,00

SPAGHETTO MARTELLI ALLE VONGOLE 12- 14

€ 11,00

SUMMER FISH

SECONDI

BRUSCHETTONE ALLE SEPIE E MOSCARDINI * 14

€ 9,00

POLIPO SPEZIATO ARROSTO * GF 1-4-5-12

Tentacolo di polipo arrostito con spezie su letto di patata schiacciata all'olio evo

€ 15,00

FILETTO DI BRANZINO ALLA PLANCIA* GF 3-4-7

Filetto di branzino grigliato servito con verdure, patata al cartoccio e salsa bernese

€ 15,00

FRITTO MARE* 3-4-7

Calamari e gamberi croccanti, salsa agrodolce servita a parte

€ 15,00

BLACK COD MARE ARTICO ALLA PLANCIA* GF 4-7-3- 11

Trancio di merluzzo grigliato servito con patata schiacciata, salsa yogurt e curcuma fagiolini freschi, uova di quaglia e olio di sesamo

€ 14,00

TONNO DELLO CHEF* (GF) 6-4-11

Tonno scottato, verdure e le sue salse

€ 15,00

I NUMERI RIPORTATI A FIANCO DELLE PORTATE SI RIFERISCONO AGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI IL CUI ELENCO TROVERETE ALLEGATO ALLA CARTA MENÙ. SE SOFFRITE DI ALLERGIE È CONSIGLIABILE COMUNQUE CHE INFORMIATE IL CAMERIERE PER ESSERE MEGLIO TUTELATI

** PRODOTTO SOGGETTO AD ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA - -
(GF) PIATTO SENZA GLUTINE – C'È INOLTRE LA POSSIBILITÀ DI AVERE ALTRI PIATTI SENZA GLUTINE*

COPERTO € 2