



Le Proposte dello Chef:

Plateau de Coquillage del Porto

4 Ostriche, 4 Piè d'asino, 4 Mussoli, 8 Cannolicchi, 6 Fasolari
(4 oysters, 4 comb shell, 4 shellfish mussels, 8 razor shells, 6 cockles - 4
huitres, 4 amande de mer, 4 modioles, 8 coteaux, 6 clams)

consigliato per due persone

€60,00

Plateau Royal del Porto

½ Aragosta, 2 Gamberoni, 2 Scampi al vapore, 4 Ostriche, 4 Piè d'asino, 4
Mussoli, 8 Cannolicchi, 6 Fasolari
(lobster, 2 prawns, 2 scampi, 4 oysters, 4 comb shell, 4 shellfish mussels, 8
razor shells, 6 cockles - Langousle, 2 gambas, 2 scampi, 4 huitres, 4 amande
de mer, 4 modioles, 8 coteaux, 6 clams)

consigliato per due persone

€115,00

I nostri crudi – Crudités de mer

~ Ostriche Fantasisies D'andre' <small>(Oysters Fantasisies D'andre' - Huitres Fantasisies D'andre')</small>	<u>€4,00/Pz</u>
~ Ostriche Fine De Clair <small>(Oysters Fine De Clair - Huitres Fine De Clair)</small>	<u>€5,00/Pz</u>
~ Ostriche Kys Marine <small>(Oysters Kys Marine - Huitres Kys Marine)</small>	<u>€6,00/Pz</u>
~ Gamberi Rossi Di Mazara Del Vallo <small>(Raw Red Shrimps - Ecrevisses Rouge Cru)</small>	<u>€5,00/Pz</u>
~ Scampi Norvegesi <small>(Norwegian Scampi - Norvegien Scampi)</small>	<u>€5,00/Pz</u>
~ Fasolari <small>(Cockles - Clams)</small>	<u>€2,00/Pz</u>
~ Cannolicchi <small>(Razor Shells - Cousteaux)</small>	<u>€1,00/Pz</u>
~ Pie D'asino <small>(Comb Shell - Amande De Mer)</small>	<u>€2,00/Pz</u>
~ Mussoli <small>(Horse Mussels - Modioles)</small>	<u>€3,00/Pz</u>

Crudo di Mare del Porto:

Dentice, Tonno Rosso Bluefin Gamberi Rossi Di Mazara Del Vallo, 2 scampi,
2 fasolari, 2 Ostriche

€40,00

(raw fish tasting dentex-amberjack-red shrimps-seabass-oysters-scampi - degustation de poisson cru
dente-liche- bar- Huitres-scampi)

A seconda del pescato e della disponibilità, le proposte potrebbero variare.

ANTIPASTI DEL PORTO

- ~ CRUDO DI TONNO ROSSO BLUEFIN PESCATO CON AGRETTI,
CRUMBLE AL NERO DI SEPIA E MOUSSE AL LIMONE
(red tuna fish tartare – tartare du thun rouge) €18,00

- ~ BATTUTA DI DENTICE PESCATO CON CRUDITE' DI CARCIOFI
(raw dentex – dente' cru) €18,00

- ~ TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO SU
CHEESECAKE SALATA ALLO YOGURT, CROCCANTE DI RUBATÀ
E VERDURINE DI STAGIONE €18,00
(red shrimps tartare – tartare du ecrevisses rouge)

- ~ GUAZZETTO DI COZZE ALLA MARINARA €14,00
(mussel soup – soup de moules)

- ~ CALAMARO SCOTTATO RIPIENO DI SEIRASS E BROCCOLI SU
COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA E ZENZERO €14,00
(stuffed squids – calmars farcis)

- ~ CUBOTTO DI SARDA CON CUORE DI CAPONATINA E
SBRICCIOLATA DI PANE CUNZATO AL PREZZEMOLO €16,00
(sicilian stuffed sardines - Sardines farcies siciennes)

- ~ COUS COUS ALLA SICILIANA CON FETA, DELICATO DI
ASPARAGI E PEPERONE ARROSTITO €14,00
(Sicilian couscous – Couscous sicilien)

I NOSTRI PRIMI

- ~ SPAGHETTONI ALLE VONGOLE VERACI €18,00
(Spaghetti with clams - Spaghetti avec Clovisses)

- ~ CASERECCHE AL RAGÙ DI TONNO ROSSO CON MACCHIE DI
PESTO ALLA TRAPANESE €18,00
(fresh pasta with tuna fish – pasta freche avec thun rouge)

- ~ RISOTTO ALL'ASPARAGO CON BATTUTA DI GAMBERO ROSSO
CRUDO DI MAZARA DEL VALLO E POLVERE DI OLIVE €18,00
(risotto with red shrimps – risotto avec ecrevisses rouge)

- ~ SPAGHETTONI AI SAPORI DI SICILIA CON CRUDITE' DI SCAMPI
E PROFUMO DI BOTTARGA €18,00
(spaghetti with raw scampi – spaghetti avec Langoustines cru)

- ~ LINGUINE ALL'ARAGOSTA €28,00 A PERSONA, MIN. 2 PERSONE
(linguine with spiny lobster – linguine avec Langousle)

- ~ GNOCCHETTI VERDI AL PESTO DI BASILICO CON CRUMBLE DI
POMODORI SECCHI PROFUMATI AL LIMONE E MOUSSE DI
BURRATA €16,00
(green gnocchi with burrata – gnocchi verts avec burrata)

I PIATTI DEL GIORNO

- ~ BURGER DI POLIPO GRIGLIATO CON PANE AI SETTE CEREALI FATTO IN CASA, CICORIA, SALSA BERNESE E CHIPS DI PATATE (octopus burger with potatoes chips – burger de pieuvre avec chips de pommes de terre) €20,00
- ~ FILETTO DI DENTICE IN CROSTA DI OLIVE NERE, LA SUA DEMI-GLACE E MILLEFOGLIE DI PATATE €24,00
(stir fried dentex – dente sauté)
- ~ GAMBERONI DELL'ATLANTICO SU ASPARAGO SPADELLATO E SALSA ALLO SCALOGNO E MELOGRANO €28,00
(prawns with asparagus – crevettes avec asperges)
- ~ FILETTO DI BRANZINO SCOTTATO CON CARCIOFI RIPASSATI, POMODORO SEMISECCO ED EMULSIONE AL TIMO €22,00
(stir fried seabass with artichokes – bar sauté avec artichauts)
- ~ GRIGLIATA DEL PORTO CON GAMBERONI DELL'ATLANTICO, SCAMPI NORVEGESI, BRANZINO E POLIPO DEL MEDITERRANEO €32,00
(Mixed fish grill (prawns, scampi, bar, octopus) - Grillade de poissons assortis (gambas, pieuvre, scampi, liche)
- ~ FRITTO MISTO DEL PORTO CON PARANZA €24,00
(Mixed fried fish - Friture de poissons assortis)
- ~ IL PESCATO DEL GIORNO: BRANZINO, DENTICE, RICCIOLA O OMBRINA DI DIVERSE PEZZATURE (900/1200G), PROPOSTI ALLA MEDITERRANEA O AL SALE €7,00/HG
(salt baked or grilled catch of the day – prise du jour cuite au four ou grillée)
- ~ UOVO AFFOGATO CON CREMA DI ROBIOLA PIEMONTESE E ASPARAGO ARROSTITO €18,00
(Fried eggs - Oeufs au miroir)

CONTORNI

- ~ CONTORNO DI STAGIONE €6,00
(vegetable in season – legumes de saison)
- ~ INSALATA MISTA €6,00
(mixed salad – salade mixte)

I NOSTRI DOLCI - DESSERTS

- ~ DOLCI DELLA CASA €6,00
- ~ SORBETTO €3,00

COPERTO €3,00

Nei nostri piatti sono presenti allergeni, per l'elenco completo e per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

In base alla disponibilità e al periodo tutti i prodotti possono avere origine surgelata o avere subito un trattamento di abbattimento termico per essere somministrati crudi o parzialmente crudi

MENU DEGUSTAZIONE – ESPERIENZA MAESTRALE

- ~ CALAMARO SCOTTATO RIPIENO DI SEIRASS E BROCCOLI SU
COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA E ZENZERO
(stuffed squids – calmars farcis)
- ~ CUBOTTO DI SARDA CON CUORE DI CAPONATINA E SBRICCIOLATA
DI PANE CUNZATO AL PREZZEMOLO
(sicilian stuffed sardines - Sardines farcies siciliennes)
- ~ OSTRICA GRATINATA
(oysters au gratin – huitres gratinè)

- ~ CASERECCE AL RAGÙ DI TONNO ROSSO PESCATO BLUEFIN CON
MACCHIE DI PESTO ALLA TRAPANESE
(fresh pasta with red tuna fish – pasta freche avec thon rouge)

- ~ FILETTO DI BRANZINO SCOTTATO CON CARCIOFI RIPASSATI,
POMODORO SEMISECCO ED EMULSIONE AL TIMO E LIMONE
(stir fried seabass with artichokes- bar sauté avec artichauts)

- ~ FRITTO MISTO DEL PORTO CON CALAMARI, CIUFFETTI, GAMBERI,
SARDE, ALICI E CHIPS DI VERDURE DI STAGIONE
(Mixed fried fish - Friture de poissons assortis)

- ~ DOLCE DELLO CHEF
(dessert)

50€ a persona min 2 persone, bevande escluse

Degustazione di Calici in Abbinamento **€15,00**

- Cocchi Brut Piemonte Doc
- Roero Arneis Docg Marchesi di Barolo
- Ribolla Gialla Torre Rosazza Friuli Colli Orientali Doc

Vini Consigliati in Abbinamento

Contratto Alta Langa Docg Millesimato Pas Dose
Le Sabbie Dell'Etna - Etna Bianco Doc - Firriato
Capichera Lintori Vermentino Sardegna Doc

MENU DEGUSTAZIONE – ESPERIENZA TRAMONTANA

- ~ DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE: FANTASIES D'ANDRE', FINE DE CLAIR, KYS MARINE
(oysters tasting – degustation de huitres)

- ~ CRUDO DI TONNO ROSSO PESCATO BLUEFIN
(red tuna fish tartare – tartare du thun rouge)

- ~ BATTUTA DI DENTICE PESCATO CON CRUDITE' DI CARCIOFI
(raw dentex – dente' cru)

- ~ RISOTTO ALL'ASPARAGO CON CRUDITE' DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO E POLVERE DI OLIVE
(risotto with red shrimps – risotto avec ecrevisses rouge)

- ~ SPAGHETTONI AI SAPORI DI SICILIA CON CRUDITE' DI SCAMPI E PROFUMO DI BOTTARGA
(spaghetti with raw scampi – spaghetti with Langoustines cru)

- ~ GAMBERONI DELL'ATLANTICO SU ASPARAGO SPADELLATO E SALSA ALLO SCALOGNO E MELOGRANO
(prawns with asparagus – crevettes avec asperges)

- ~ DOLCE DELLO CHEF
(dessert)

70€ a persona min 2 persone, bevande escluse

Degustazione di Calici in Abbinamento **€18,00**

- Berlucchi Extra Brut Franciacorta Docg
- Sauvignon Vite Colte Langhe Doc
- Gewurtztraminer San Michele Appiano Alto Adige Doc

Vini Consigliati in Abbinamento

Cocchi Bianc de Bianc Alta Langa Docg
Sauvignon Cantina Burlotto Langhe Doc
Gewurtztraminer San Michele Appiano Alto Adige Doc