

Menu Del Porto

I NOSTRI CRUDI – CRUDITÉS DE MER

- ~ OSTRICHE SANDALIA € 5,00/PZ
(Oysters Sandalia – Huitres Sandalia')
- ~ OSTRICHE FINE DE CLAIR € 5,00/PZ
(Oysters Fine De Clair – Huitres Fine De Clair)
- ~ OSTRICHE HOUTRÈ BOUZIGUES € 6,00/PZ
(Oysters Houtrè Bouzigues – Huitres Houtrè Bouzigues)
- ~ GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO € 6,00/PZ
(Raw Red Shrimps – Ecrevisses Rouge Cru)
- ~ SCAMPI NORVEGESI € 6,00/PZ
(Norwegian Scampi – Norvegien Scampi)
- ~ GAMBERO BLU DELLA NUOVA CALEDONIA € 5,00/PZ
(New Caledonia Prawns – crevette de la Nouvelle-Calédonie)
- ~ GAMBERO TIGRE € 5,00/PZ
(tiger prawns – crevette tigrée)

- ~ CRUDO DI MARE NOSTRANO:
Tonno, Ricciola, Gamberi Rossi Di Mazara Del Vallo, Gamberi Tigre, Ostriche Sandalia, Ostriche Houtrè Bouzigues **€45,00**

ANTIPASTI DEL PORTO

- ~ CRUDO DI TONNO PESCATO CON POMODORINI CONFIT, POLVERE DI OLIVE E MOUSSE AL LIMONE € 18,00
(red tuna fish tartare – tartare du thun rouge)

- ~ TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO SU CHEESECAKE SALATA ALLO YOGURT, CROCCANTE DI RUBATÀ E VERDURINE DI STAGIONE € 20,00
(red shrimps tartare – tartare du ecrevisses rouge)

- ~ GUAZZETTO DI COZZE ALLA MARINARA € 16,00
(mussel soup – soup de moules)

- ~ CALAMARO SCOTTATO RIPIENO DI CIME DI RAPA E RICOTTA SU COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA AL BALSAMICO € 16,00
(stuffed squids – calmars farcis)

- ~ INSALATINA TIEPIDA DI SEPIE, CARCIOFI CROCCANTI E SALSA AI CAPPERI E ACCIUGHE € 16,00
(cuttlefish salad – salad de seiches)

- ~ PROSCIUTTO CRUDO DI RAZZA PIEMONTESE SU TOMETTE AL FORNO, RIDUZIONE AL BALSAMICO E COMPOSTA DI CIPOLLE € 16,00
(crudo ham with toma cheese – Jambon cru avec fromage toma)

- ~ TIMBALLO DI MELANZANE CON CUORE DI MOZZARELLA, COULIS DI POMODORINI E BASILICO € 16,00
(aubergines mould with mozzarella cheese – tarte de aubergine avec mozzarella)

I NOSTRI PRIMI

- ~ SPAGHETTONI ALLE VONGOLE VERACI €18,00
(Spaghetti with clams - Spaghetti avec Clovisses)
- ~ FREGOLA CON CREMA DI SCAMPI, COZZE E FINOCCHIETTO SELVATICO €18,00
(small pasta with scampi cream and mussels - petit pasta avec crème de langoustines et moules)
- ~ RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON POLPO BRASATO E LA SUA RIDUZIONE €18,00
(risotto with octopus and saffron - risotto avec pieuvre et safran)
- ~ LINGUINE ALL'ASTICE FRESCO €24,00
(linguine with lobster - linguine avec homard)
- ~ MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE CON PECORINO SARDO (small gnocchi with meat ragout - gnocchi avec ragout de viande) €16,00
- ~ RISOTTO AI FUNGHI PORCINI €16,00
(Risotto with Porcini mushrooms - risotto avec champignons porcini)

I PIATTI DEL GIORNO

- ~ TATAKI DI TONNO MARINATO SU CROSTINO AL GRANO SARACENO PROFUMATO AL LARDO, CICORIA RIPASSATA E MOUSSE DI MOZZARELLA €24,00
(Tuna Fish Tataki - Tataki du thun)
- ZUPPETTA DI PESCE ALLA MANIERA DEL PORTO (GALLINELLA DI MARE, SCAMPO, GAMBERONE, COZZE E VONGOLE, SEPPIA) €28,00
(Fish chowder- Soupe de poissons)
- ~ FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE VIOLA SU CREMA DI PORRI E SALVIA €24,00
(baked seabass- bar au four)
- ~ FRITTO MISTO DEL PORTO CON PARANZA €26,00
(Mixed fried fish - Friture de poissons assortis)
- ~ FILETTO DI MAIALINO MONREGALESE CON FONDUTA DI CASTELMAGNO E PERE €22,00
(fillet of suckling pig- filet de lait rôti)
- ~ NUVOLE DI UOVA CON CARCIOFI SALTATI E FONDUTA DI PARMIGIANO €18,00
(Fried eggs - Oeufs au miroir)

IL PESCE ALLA GRIGLIA

~ IL PESCATO DEL GIORNO: BRANZINO, RICCIOLA DI DIVERSE PEZZATURE (900/1200G), DISPONIBILE ANCHE AL SALE
€7,00/HG
(salt baked or grilled catch of the day – prise du jour cuite au four ou grillée)

~ GRIGLIATA MISTA DEL PORTO CON GAMBERONI DELL'ATLANTICO, SCAMPI, FILETTO DI BRANZINO E SEPPIA DEL MEDITERRANEO
€34,00
(Mixed fish grill (prawns, scampi, bar, cuttlefish) - Grillade de poissons assortis (gambas, seiche, scampi, liche)

~ GRIGLIATA DI CROSTACEI CON ASTICE, GAMBERI TIGRE E SCAMPI NORVEGESI
€34,00
(Mixed crustaceans grill (lobster, scampi, tiger prawns) - Grillade de crustaces assortis (homard, scampi, gambas)

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 €7,00

~ 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 LIBECCIO

- ~ TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO SU CHEESECAKE SALATA ALLO YOGURT, CROCCANTE DI RUBATÀ E VERDURINE DI STAGIONE
(red shrimps tartare – tartare du ecrevisses rouge)
- ~ RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON POLPO BRASATO E LA SUA RIDUZIONE
(risotto with octopus and saffron – risotto avec pieuvre et safran)
- ~ MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO, LA SUA COULIS CON CROCCANTE AL RISO SOFFIATO AL CIOCCOLATO
(dessert)

40€ a persona bevande escluse

MENU DEGUSTAZIONE – ESPERIENZA SCIROCCO

- ~ SPAGHETTONI ALLE VONGOLE VERACI
(Spaghetti with clams - Spaghetti avec Clovisses)
- ~ FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE VIOLA SU CREMA DI PORRI E SALVIA
(baked seabass– bar au four)
- ~ TARTELLETTA CON CREMA DIPLOMATICA, FRUTTI DI STAGIONE FRESCHI, TRUCIOLI DI CIOCCOLATO E MERINGHETTE
(dessert)

45€ a persona bevande escluse

MENU DEGUSTAZIONE – ESPERIENZA NATURA

- ~ TIMBALLO DI MELANZANE CON BUFALA, CREMA DI POMODORINI E BASILICO
(aubergines mould with bufala cheese – tarte de aubergine avec bufala)
- ~ RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
(Risotto with Porcini mushrooms – risotto avec champignons porcini)
- ~ MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO, LA SUA COULIS CON CROCCANTE AL RISO SOFFIATO AL CIOCCOLATO
(dessert)

35€ a persona bevande escluse

MENU DEGUSTAZIONE – ESPERIENZA TRAMONTANA

- ~ DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE: SANDALIA, FINE DE CLAIR,
HOUTRÈ BOUZIGUES
(oysters tasting – degustation de huitres)

- ~ CALAMARO SCOTTATO RIPIENO DI CIME DI RAPA E RICOTTA
SU COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA AL
BALSAMICO
(stuffed squids – calmars farcis)
- ~ INSALATINA TIEPIDA DI SEPIE, CARCIOFI CROCCANTI E
SALSA AI CAPPERI E ACCIUGHE
(cuttlefish salad – salad de seiches)

- ~ FREGOLA CON CREMA DI SCAMPI, COZZE E FINOCCHIETTO
SELVATICO
(small pasta with scampi cream and mussels – petit pasta avec crème de langoustines et
moules)

- ~ RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON POLPO BRASATO E LA SUA
RIDUZIONE
(risotto with octopus and saffron – risotto avec pieuvre et safran)

- ~ FRITTO MISTO DEL PORTO CON PARANZA
(Mixed fried fish - Friture de poissons assortis)

- ~ MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO, LA SUA COULIS CON CROCCANTE AL
RISO SOFFIATO AL CIOCCOLATO
(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 Blanc de Bianc Alta Langa Docg

Sauvignon Vite Colte Langhe Doc

Gewurtztraminer San Michele Appiano Alto Adige Doc

