



Le Proposte dello Chef:

Plateau de Coquillage del Porto

2 Ostriche Sandalia, 2 Ostriche Fine De Clair, 2 Ostriche Bouzigues, 2 Piè D'asino, 2 Mussoli, 2 Cannolicchi, 2 Fasolari

consigliato per due persone

€45,00

Plateau Royal del Porto

1 Astice, 2 Gamberoni, 2 Gamberi Tigre, 2 Gamberi Blu Della Nuova Caledonia, 2 Gamberi Di Mazara Del Vallo, 2 Scampi, 2 Ostriche Sandalia, 2 Ostriche Fine De Clair, 2 Ostriche Bouzigues, 2 Piè D'asino, 2 Mussoli, 2 Cannolicchi, 2 Fasolari

consigliato per due persone

€115,00

I nostri crudi – Crudités de mer

~ Ostriche Sandalia <small>(Oysters Sandalia – Huitres Sandalia')</small>	<u>€5,00/Pz</u>
~ Ostriche Fine De Clair <small>(Oysters Fine De Clair – Huitres Fine De Clair)</small>	<u>€5,00/Pz</u>
~ Ostriche Houtrè Bouzigues <small>(Oysters Houtrè Bouzigues – Huitres Houtrè Bouzigues)</small>	<u>€6,00/Pz</u>
~ Gamberi Rossi Di Mazara Del Vallo <small>(Raw Red Shrimps – Ecrevisses Rouge Cru)</small>	<u>€6,00/Pz</u>
~ Scampi Norvegesi <small>(Norwegian Scampi – Norvegien Scampi)</small>	<u>€6,00/Pz</u>
~ Gambero Blu della Nuova Caledonia <small>(New Caledonia Prawns – crevette de la Nouvelle-Calédonie)</small>	<u>€5,00/Pz</u>
~ Gambero Tigre <small>(tiger prawns – crevette tigrée)</small>	<u>€5,00/Pz</u>
~ Fasolari <small>(Cockles – Clams)</small>	<u>€2,00/Pz</u>
~ Cannolicchi <small>(Razor Shells - Couteaux)</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 Nostrano:

Tonno Rosso Bluefin, Pesce Spada, Gamberi Rossi Di Mazara Del Vallo, Gamberi Tigre, Ostriche Sandalia, Fasolari

€45,00

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

ANTIPASTI DEL PORTO

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

- ~ CARPACCIO DI PESCE SPADA MARINATO CON VINAIGRETTE AL
LIME, UVETTA SULTANINA E PINOLI TOSTATI
(swordfish carpaccio - carpaccio du espadon) €18,00

- ~ 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 SPINACI E RICOTTA SU
COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA CAMELLATA AL BALSAMICO
(stuffed squids - calmars farcis) €16,00

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

- ~ PROSCIUTTO CRUDO DI RAZZA PIEMONTESE, MOZZARELLA DI
BUFALA DOP E INSALATINA DI STAGIONE €16,00
(crudo ham with bufala cheese - Jambon cru avec Bufala)

- ~ TIMBALLO DI MELANZANE CON BUFALA, CREMA DI POMODORINI E
BASILICO €16,00
(aubergines mould with bufala cheese - tarte de aubergine avec bufala)

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)

- ~ SPAGHETTONI CON JULIENNE DI SEPPIA, IL SUO NERO, BISQUE DI
GALLINELLA DI MARE E CIME DI RAPA €18,00
(spaghetti with with cuttlefish ink - spaghetti au jus de seiche)

- ~ 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

- ~ PACCHERI CON PESTO DI ZUCCHINE, SAN MARZANO ARROSTITO E
SCAGLIE DI RICOTTA SALATA €16,00
(Pasta with courgette pesto - pasta avec pesto de courgettes)

I PIATTI DEL GIORNO

- ~ FILETTO DI OMBRINA AL CARTOCCIO CON VERDURE AUTUNNALI
(Maigre baked in foil – Ombrine en papillote) €22,00
- ZUPPETTA DI PESCE ALLA MANIERA DEL PORTO (GALLINELLA DI MARE, SCAMPO, GAMBERONE, COZZE E VONGOLE, SEPPIA)
(Fish chowder– Soupe de poissons) €28,00
- ~ FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE VIOLA SU CREMA DI PORRI E SALVIA
(baked seabass– bar au four) €24,00
- ~ FRITTO MISTO DEL PORTO CON PARANZA €26,00
(Mixed fried fish - Friture de poissons assortis)
- ~ VENTAGLIO DI SOTTOFILETTO DI FASSONE, SCAGLIE DI GRANA E SALTATO DI VERDURE PRIMAVERILI €24,00
(Entrecote steak with grana cheese– contrefilet avec grana)
- ~ UOVO CROCCANTE SU NIDO DI CICORIA SPADELLATA, TOMINO DI CUNEO E CIPOLLA CARAMELLA €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

- ~ CARPACCIO DI PESCE SPADA MARINATO CON VINAIGRETTE AL LIME, UVETTA SULTANINA E PINOLI TOSTATI
(swordfish carpaccio –carpaccio du espadon)
- ~ SPAGHETTONI CON JULIENNE DI SEPPIA, IL SUO NERO, BISQUE DI GALLINELLA DI MARE E CIME DI RAPA
(spaghetti with with cuttlefish ink – spaghetti au jus de seiche)
- ~ TARTELLETTA CON CREMA DIPLOMATICA, FRUTTI DI STAGIONE FRESCHI, TRUCIOLI DI CIOCCOLATO E MERINGHETTE
(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)
- ~ PACCHERI CON PESTO DI ZUCCHINE, SAN MARZANO ARROSTITO E SCAGLIE DI RICOTTA SALATA
(Pasta with courgette pesto – pasta avec pesto de courgettes)
- ~ TARTELLETTA CON CREMA DIPLOMATICA, FRUTTI DI STAGIONE FRESCHI, TRUCIOLI DI CIOCCOLATO E MERINGHETTE
(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 SPINACI E RICOTTA SU
COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA CAMELLATA AL BALSAMICO
(stuffed squids – calmars farcis)
- ~ CUBOTTO DI SARDA CON CUORE DI CAPONATINA E
SBRICCIOLATA DI PANE CUNZATO AL PREZZEMOLO
(sicilian stuffed sardines - Sardines farcies siliennes)

- ~ 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)

- ~ 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)

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

LA NOSTRA PASTICCERIA FRESCA

selezione di dolci proposta dal nostro Chef

PANNA COTTA

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON CRUMBLE AL
CIOCCOLATO E SALSA AL CARAMELLO €7.00

PROFITEROLES

PROFITEROLES CON CREMA AL PISTACCHIO E GLASSA ALLE
NOCCIOLE €7.00

CANNOLI MIGNON

CANNOLI MIGNON CON MOUSSE DI RICOTTA E GOCCE DI
CIOCCOLATO FONDENTE CON FRUTTA CANDITA €7.00

PERA COTTA

PERA COTTA NELL'ARNEIS E VANIGLIA CON CUORE CALDO AL
CIOCCOLATO SU CROSTATINA ALLA CREMA CHANTILLY €7.00

SEMISFERA AL GIANDUJA

SEMISFERA AL GIANDUJA RIPIENA DI CREMA AL MASCARPONE
E SAVOIARDI AL CAFFÈ €7.00

TARTELLETTA CON FRUTTA FRESCA

TARTELLETTA CON CREMA DIPLOMATICA, FRUTTI DI STAGIONE
FRESCHI, TRUCIOLI DI CIOCCOLATO E MERINGHETTE €7,00

DEGUSTAZIONE DI DOLCI MIGNON

DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI DOLCI MIGNON: CANNOLI,
PROFITEROLES, TARTELLETTA CON CREMA DIPLOMATICA,
FRUTTI DI STAGIONE FRESCHI, TRUCIOLI DI CIOCCOLATO E
MERINGHETTE E PANNA COTTA €12.00

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE A RICHIESTA CON
AGGIUNTA DI PANNA €7.00