

## CRUDI

Ostrica "Gillardeau" (l'una) 4	€	6,00
Ostrica "Gold Beach" (l'una) 4	€	6,00
Ostrica "La Belle du Nordet" (l'una) 4	€.	6,00
Ostrica "Regal" (l'una) 4	€	6,00
Degustazione crudo 1,13,2,5,8,14,6,9	€	40,00
Gamberi Viola (l'etto) 8	€	11,00
Scampi (l'etto) 8	€	12,00
Carpaccio di Gamberi rossi 8, 9	€	24,00
Carpaccio di Pescato del giorno 5	€	20,00
Carpaccio di Ricciola con avocado, kumquat e cipolle agrodolci 5, 9	€	20,00
Tartare di Tonno rosso 5, 9	€	22,00
Tartare di Ricciola, pistacchio e frutti di bosco 2, 3, 5, 13	€	20,00

## ANTIPASTI CALDI

Degustazione cotto 8,9,4,12,5,13,14,3,	€	40,00
Soutè di frutti di mare 8,9,4,12	€	25,00
Insalata di mare tiepida 4, 5, 8, 12, 13	€	20,00
Gamberi in tempura 8, 9	€	25,00
Polipetti alla Luciana 4, 9	€	18,00
Polpette di pesce bianco con maionese al lime 4,13,5,8,14,3,9,12	€	28,00
Scampi al vapore con maionesi al lime al limone e alle olive (l'etto) 8,14,13,	€	12,00
Tonno tataki con crema e julienne di zucchine e mandorle tostate 1, 2, 5, 6, 7, 13	€	22,00
Gamberi e Calamari saltati con insalatina e vinagrette alle arance sanguinacce 1, 3, 4, 6, 7, 8, 12	€	22,00

*Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati dal Regolamento UE 1169/2011.*

*Le preparazioni contenenti allergeni sono indicate con una lettera che riporta alla leggenda alla fine del menù.*

*Per qualsiasi ulteriore informazione circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.*

*\*Il prezzo di questi prodotti può variare a seconda delle pezzature e delle quotazioni di mercato.*

*\*\* Questi prodotti sono sottoposti a processo di sanificazione con abbattimento della temperatura.*

*Regolamento CE 853/2004. In alcuni periodi dell'anno il prodotto può essere congelato all'origine.*

Lista Allergeni:

1	arachidi e derivati	2	frutti a guscio	3	latte e derivati
4	molluschi	5	pesce	6	sesamo
7	soia	8	crostacei	9	glutine
10	lupini	11	senape	12	sedano
13	anidride solforosa e solfiti	14	uova e derivati		

## PRIMI

Spaghettoni con gamberoni zucchine pomodorini e pistacchi 2, 8, 9, 12, 13	€	24,00
Spaghettoni ai ricci di mare 9,2,8,13,12	€	28,00
Chicche con vongole e bottarga 2,9,4,10,13,5,8	€	24,00
Risotto al pesto di erbe aromatiche e ostriche 8,12, 13, 3,5	€	30,00
Risotto ai frutti di mare 8,4,5,12,13	€	24,00
Spaghetto alle vongole 4, 9, 13	€	24,00
Spaghetto affumicato Verrigni su carpaccio di gambero rosa con estratto di salicornia 3, 4, 9, 14,8	€	24,00
Fusillone Verrigni con pesto leggero zucchine e gobbetti 1,5,8,9,12,13	€	24,00
Pacchero Verrigni con pescato del giorno e pomodorino datterino 9, 5	€	24,00
Tagliolino con spigola e limone 12,14,5,9	€	24,00
Tagliolino all'Astice Blu del Mediterraneo (l'etto) 9,5,8,12,14	€	11,00

## SECONDI

Polpo alla catalana 4, 12, 13	€	28,00
Frittura mista 4, 8,9,5	€	25,00
Merluzzo al vapore con insalatina di finocchi arance olive taggiasche e maionese al lime 2, 3, 5, 7, 9, 12, 14	€	28,00
Pescato del giorno (l'etto) 5	€	9,50
Pescato del giorno alla Mediterranea (l'etto) 5	€	9,50
Astice Blu del Mediterraneo (l'etto) 5	€	11,00
Aragosta del Mediterraneo (l'etto) 5	€	14,00

## CONTORNI

Carciofo alla romana con patate prezzemolate 11, 13	€	12,00
Asparagi al vapore	€	12,00
Insalata di pomodori datterino pomodoro giallo e camone	€	10,00
Pinzimonio di verdure 12	€	8,00
Bietole e pomodorini al forno con pane profumato alla mediterranea 9	€	10,00
Caponatina di verdure 12,13,1,2	€	12,00
Insalata verde	€	8,00

*Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati dal Regolamento UE 1169/2011.*

*Le preparazioni contenenti allergeni sono indicate con una lettera che riporta alla leggenda alla fine del menù.*

*Per qualsiasi ulteriore informazione circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.*

*\*Il prezzo di questi prodotti può variare a seconda delle pezzature e delle quotazioni di mercato.*

*\*\* Questi prodotti sono sottoposti a processo di sanificazione con abbattimento della temperatura.*

*Regolamento CE 853/2004. In alcuni periodi dell'anno il prodotto può essere congelato all'origine.*

Lista Allergeni:

1	arachidi e derivati	2	frutti a guscio	3	latte e derivati
4	molluschi	5	pesce	6	sesamo
7	soia	8	crostacei	9	glutine
10	lupini	11	senape	12	sedano
13	anidride solforosa e solfiti	14	uova e derivati		

## DESSERT

Tiramisù del nostro pasticcere 2, 3, 9, 13, 14	€	12,00
Cheesecake esotica con lime e limone salsa al mango passion fruit 2, 3, 9, 13, 14	€	12,00
Babà con crema pasticcera amarene Fabbri e menta glaciale 2, 3, 9, 13, 14	€	12,00
Torta di ricotta e pere con crema al cioccolato 2,3,4,6,7,8,9,10,13,14	€	12,00
Crostatina di frolla con crema pasticcera e fragoline di bosco 3, 9,14	€	14,00
Tartelletta con gelato alla crema e visciole 3, 9,14	€	12,00
Fruttini gelato assortiti 2, 3, 14	€	10,00
Sorbetti ai gusti di limone e fragola	€	8,00
Granita al melone	€	8,00
Gelato artigianale ai gusti di cioccolato fondente, caffè e crema 3, 4, 19	€	8,00
Tagliata di frutta	€	10,00
Fragoline e frutti di bosco	€	10,00

Il presente menù può subire delle lievi modifiche in base alla disponibilità del pescato giornaliero

*Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati dal Regolamento UE 1169/2011.*

*Le preparazioni contenenti allergeni sono indicate con una lettera che riporta alla leggenda alla fine del menù.*

*Per qualsiasi ulteriore informazione circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.*

*\*Il prezzo di questi prodotti può variare a seconda delle pezzature e delle quotazioni di mercato.*

*\*\* Questi prodotti sono sottoposti a processo di sanificazione con abbattimento della temperatura.*

*Regolamento CE 853/2004. In alcuni periodi dell'anno il prodotto può essere congelato all'origine.*

Lista Allergeni:

1	arachidi e derivati	2	frutti a guscio	3	latte e derivati
4	molluschi	5	pesce	6	sesamo
7	soia	8	crostacei	9	glutine
10	lupini	11	senape	12	sedano
13	anidride solforosa e solfiti	14	uova e derivati		