

### I FRUTTI DI MARE

Ostrica "Gillardeau"	€	6 cad
Ostrica "La Belle du Nordet"	€	6 cad
Ostrica "Golden Beach"	€	5 cad
Ricci di mare	€	4 cad

### I CROSTACEI

Gamberi Rossi di Mazzara del Vallo 2/12	€	12 x100g
Gamberi Viola di Gallipoli 2/12	€	12 x100g
Scampi di Mazzara del Vallo 2/12	€	12 x100g
Mazzancolle di Anzio 2/12	€	11 x100g

### I CRUDI

Carpaccio di Gambero Rosso di Mazzara del Vallo 2/12	€	24
Carpaccio di Ricciola del Mar Mediterraneo 4	€	20
Carpaccio di Tonno Rosso del Mar Mediterraneo 4	€	20
Tartare di Tonno Rosso del Mar Mediterraneo 4	€	22
Tartare di Ricciola del Mar Mediterraneo 4	€	20
Tartare di Gamberi Rossi di Mazzara del Vallo 2/12	€	25
Tris di Tartare 2/4/12	€	25
Tris di Carpacci 2/4/12	€	25
Gran Crudo (Selezione di Tartare, Carpacci, Frutti di Mare misti e Crostacei misti) 2/4/12/14	€	40 p.p.

### GLI ANTIPASTI CALDI

Degustazione di Antipasti Cotti (Selezione dello Chef di 5 portate) 1/2/3/4/5/7/9/12/14	€	30 cad
Fiore di zucca cuore di Ricotta di Bufala Gambero rosso e Guanciale croccante 2/7/12	€	24
Catalana di Polpo verace 9/14	€	22
Puntarelle, julienne di Seppiette e salsa di alici 4/14	€	20
Mini hamburger di Pesce bianco, Aliciotti ripieni e marmellata ai peperoni piccanti 1/3/4/5/7	€	18
Crostino con Gambero Rosa carpaccio di carciofi e mentuccia romana 1/2/12	€	24
Mazzancolle al vapore con la nostra mayonese 2/3/5/12	€	22
Baccalà con Polenta Croccante e Pinoli tostati 1/4/5	€	22

## PRIMI

Spaghetto affumicato "Verrigni", julienne di Calamari, Fiori di zucca e Bottarga di Mugine 1/3/14	€	24
Spaghettone "Verrigni" ai Ricci di mare 1	€	28
Spaghettone "Verrigni" alle Vongole Veraci 1	€	22
Ravioli venti tuorli, Burrata di Andria, crudo e cotto di Gambero Rosso 1/2/3/7/12	€	24
Chicche con Gamberi Rossi, pomodoro datterino e basilico bio 1/2/3/12	€	24
Risotto "Aquarello" al profumo di mare 1/2/12/14	€	22
Pacchero "Verrigni" con battuto di Pesce bianco, pomodoro datterino e maggiorana 1/4	€	22
Tagliolino Gamberi Rosa e Carciofo croccante al profumo di mentuccia 1/2/3/12	€	22
Le nostre Paste abbinare all'Aragosta, Astice Blu e Cicala di mare 1/2/3	€	16 x100g

## SECONDI

Gran Frittura Imperiale 1/2/4/5/12/14	€	25
Zuppetta di Pesce 1/2/4/12/14	€	30
Pescato del Giorno 4	€	9,50 x100g
La Catalana di Aragosta, Astice Blu e Cicala di Mare 2/9	€	16 x100g

## CONTORNI

Carciofo alla Romana	€	8
Puntarelle con salsa di acciughe 4	€	10
Cicorietta di campo all'agro o ripassata	€	10
Broccoletti in foglia all'agro o ripassati	€	10
Insalatina di campo	€	6

## DESSERT

Tiramisù Espresso 1/3/7	€	12
Semifreddo allo Zabaione Frutta fresca e secca con riduzione di Aceto balsamico 3/7/8	€	12
Semifreddo al Torroncino con colata di Cioccolato caldo Amadei 70% 3/5/7	€	15
Tartelletta con Crema 20 tuorli e Frutti di bosco 1/3/7	€	12
Torta Ricotta, Pere e Cioccolato 1/3/7	€	12
Babà con Crema pasticcera, Amarene Fabbri e menta glaciale 1/3/7	€	12
Fruttini Gelato assortiti di Lancusi 6pz 3/7/8	€	10
Gelato artigianale ai gusti di Cioccolato fondente, Pistacchio e Crema 3/7/8	€	8
Tagliata di Frutta di stagione	€	10
Frutti di bosco	€	10

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. \*I prezzi di questi prodotti possono 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	glutine	2	crostacei	3	uova e derivati
4	pesce	5	arachidi e derivati	6	soia
7	latte e derivati	8	frutta a guscio	9	sedano
10	senape	11	sesamo	12	anidride solforosa e solfiti
13	lupini	14	molluschi		