

Menù degustazione pesce

Barchetta di Calamari e Mazzancolle al vapore
con Fiori di zucca e Bottarga di muggine di Cabras

Caprese di Gambero rosso di Mazzara del Vallo
con riduzione di aceto di vino bianco

Bocconcino di Pesce bianco “alla Cacciatora”

Ravioli venti tuorli, burrata di Andria, crudo e cotto di Gambero rosso
di Mazzara del Vallo su salsa verde al prezzemolo

Zuppa Imperiale con Molluschi e Pesci del Mediterraneo

Dessert a scelta dalla carta

Prezzo a persona 180 euro (bevande escluse)

Vi preghiamo di informare il personale per eventuali intolleranze o allergie

Gran menù degustazione pesce

Tartare di Gambero rosso di Mazzara del Vallo con panna acida
e Caviale Calvisius Traditional Prestige

Scampi di Mazzara del Vallo al ghiaccio cottura a sbalzo termico
e Maionese dello Chef

Tagliolino con Astice Blu del Mar Mediterraneo,
pomodorino datterino e basilico bio

La Catalana di crostacei del nostro Chef

Dessert a scelta dalla carta

Prezzo a persona 280 euro (bevande escluse)

Vi preghiamo di informare il personale per eventuali intolleranze o allergie

Gran menù degustazione crudo

Selezione di Ostriche
Gillardeau Le Belle du Nordet Golden Beach

Ricci di mare
(se disponibili)

Selezione di Crostacei del Mar Mediterraneo

Tris di Tartare
(a seconda del pescato del giorno)

Tris di Carpacci
(a seconda del pescato del giorno)

**Spaghetto Verrigni aglio e olio su Carpaccio di gambero rosso di Mazzara del Vallo
con Tartarina di gambero rosso e tzeste di lime**

**Scarpacciato al coltello di Pescato del giorno
con Caviale Calvisius Traditional Prestige ed olio Evo**

**Scarpacciato al coltello di Pescato del giorno con Fiori di zucca,
Bottarga di muggine di Cabras e olio Evo**

Dessert a scelta dalla carta

Prezzo a persona 220 euro (bevande escluse)

Vi preghiamo di informare il personale per eventuali intolleranze o allergie

Caviare Calvisius Siberian Royal 10 gr.

Siberian Royal caviar is obtained from the Siberian sturgeon, a modest-sized species that reaches a weight of between 8 and 40 kg. Native to the river basins of Siberia (from the Ob River to the Kolyma River) and the Lake Baikal basin. To obtain caviar of this quality, the best and largest eggs (over 2.7 mm) are chosen. Extremely versatile in the kitchen, with a rather strong flavour, it goes well with dishes with light starches, moderately sour cream, soft bread or blini according to the Russian tradition, but can also be enjoyed pure to fully appreciate its qualities. Recommended pairing: brut bubbles, still white wines with good minerality, vodka. It takes 8 years of waiting to get this caviar.

€40,00

Caviare Calvisius Traditional Prestige 10 gr.

Tradition Prestige caviar is obtained from white sturgeon, a species native to the Pacific Ocean and distributed from Alaska to Baja California. It is among the longest-lived sturgeons, it can reach one hundred years of age, weigh 800 kg and up to 6 m in length. In addition to its lean meat with high protein content, it is particularly prized for its conspicuous egg production. The taste of its caviar is perfectly balanced with notes reminiscent of the sea. A caviar to be appreciated for a gourmet aperitif and as the start of an exhilarating tasting of different types of caviar. Recommended pairing with brut bubbles. It takes about 12 years to obtain this caviar.

€30,00

Caviare Calvisius Traditional Prestige 30 gr.

Tradition Prestige caviar is obtained from white sturgeon, a species native to the Pacific Ocean and distributed from Alaska to Baja California. It is among the longest-lived sturgeons, it can reach one hundred years of age, weigh 800 kg and up to 6 m in length. In addition to its lean meat with high protein content, it is particularly prized for its conspicuous egg production. The taste of its caviar is perfectly balanced with notes reminiscent of the sea. A caviar to be appreciated for a gourmet aperitif and as the start of an exhilarating tasting of different types of caviar. Recommended pairing with brut bubbles. It takes about 12 years to obtain this caviar.

€90,00

Caviare Calvisius Beluga 10 gr.

Beluga caviar comes from the Huso huso sturgeon which can reach a maximum length of 8 meters and weigh more than 1.5 tons. Originally from the Black Sea, the Caspian Sea and the Azov Sea, it was also present in Italy in the Adriatic, Ionian and in the rivers connected to these seas before becoming extinct. It is the rarest and most expensive quality, characterized by large eggs (over 3 millimetres) which are generally oval, with a color ranging from pearl gray to dark grey. The caviar par excellence to be tasted strictly in purity with all the attention it deserves. Recommended pairing: with the best bubbles. It takes an average of 20 years to wait to obtain this caviar.

€140,00

BREAD BASKET €5.00

- Homemade Type 0 bread, long leavening with sourdough starter
- Rustic semi-wholemeal sourdough bread, long leavening with sourdough starter
- Hand-rolled breadsticks, flavored with oregano
- Apulian focaccia with Piennolo cherry tomatoes and oregano, long leavening with sourdough yeast

Frutti di Mare

OSTRICA GILLARDEAU N° 2	€8,00 cad.
OSTRICA LA BELLE DU NORDET	€6,00 cad.
OSTRICA GOLDEN BEACH	€5,00 cad.
TARTUFI	€3,00 cad.
RICCI DI MARE	€4,00 cad.

Crostacei

GAMBERI ROSSI DI MAZZARA DEL VALLO ^{2/12} ▼	€14,00 l'etto*
GAMBERI VIOLA DI MAZZARA DEL VALLO ^{2/12} ▼	€14,00 l'etto*
SCAMPI DI MAZZARA DEL VALLO ^{2/12} ▼	€14,00 l'etto*
MAZZANCOLLE DI MAZZARA DEL VALLO ^{2/12} ▼	€11,00 l'etto*
CROSTACEI DEL TIRRENO CENTRALE ^{2/12}	€17,00 l'etto*

Crudi

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI MAZZARA DEL VALLO ^{2/12} ▼	€26,00
CARPACCIO DI RICCIOLA DEL MAR MEDITERRANEO ⁴ ▼	€24,00
CARPACCIO DI TONNO ROSSO DEL MAR MEDITERRANEO ⁴ ▼	€24,00
TARTARE DI TONNO ROSSO DEL MAR MEDITERRANEO ⁴ ▼	€24,00
TARTARE DI RICCIOLA DEL MEDITERRANEO ⁴ ▼	€24,00
TARTARE DI GAMBERO ROSSO ^{2/12} ▼	€28,00
TRIS DI TARTARE (a seconda del pescato del giorno) ^{2/4/12} ▼	€28,00
TRIS DI CARPACCI (a seconda del pescato del giorno) ^{2/4/12} ▼	€25,00

Gran Crudo

Selezione di Tartare, Carpacci,
 Frutti di mare misti e Crostacei misti ^{2/4/12/14}▼
€45,00

Degustazione di Crudo

Due Carpacci e tre Tartare
 a seconda del pescato del giorno ^{2/4/12/14}▼
€35,00

Antipasti Caldi

FIORE DI ZUCCA CUORE DI RICOTTA DI BUFALA, GAMBERO ROSSO E GUANCIALE CROCCANTE ^{2/7/12} ■	€24,00
CAPRESE DI GAMBERO ROSSO CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO IGP MODENA ^{2/7} ■	€25,00
CATALANA DI POLPO VERACE ^{9/14} ■	€30,00
PICCOLA FRITTURA DI CALAMARETTI SPILLO O TOTANETTI ^{11/14} ■	€28,00
POLPETTE DI MERLUZZO DEL MEDITERRANEO SU MARMELLATA AI PEPERONI PICCANTI ^{1/3/4/5/7} ■	€20,00
MAZZANCOLLE AL VAPORE CON LA MAIONESE DELLO CHEF ^{2/3/5/12} ■	€22,00
BACCALÀ ALLA VICENTINA SU POLENTINA CROCCANTE E NOCI ^{1/4/5} ■	€22,00
INSALATA DI MARE ESPRESSA ^{1/2/4/5/9/14} ■	€30,00
SEPIOLINE O TOTANETTI SPADELLATI CON POMODORINO D'ATTERINO E CROSTINI DI PANE ^{4/1/14} ■	€30,00
BARCETTA DI CALAMARO E MAZZANCOLLE AL VAPORE CON FIORI DI ZUCCA, BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS ^{4/2/1/3/14} ■	€30,00

Degustazione di Antipasti Cotti

Selezione dello Chef di cinque portate ^{1/2/3/4/5/7/9/12/14}
€35,00

Primi

SPAGHETTO AFFUMICATO "VERRIGNI", JULIENNE DI CALAMARI, FIORI DI ZUCCA E BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS ^{1/3/14} ■	€25,00
SPAGHETTONE "VERRIGNI" AI RICCI DI MARE ¹ ■	€28,00
SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI PESCATE ¹ ■	€28,00
RAVIOLI VENTI TUORLI, BURRATA DI ANDRIA, CRUDO E COTTO DI GAMBERO ROSSO ^{1/2/3/7/12} ■	€25,00
CHICCHE CON GAMBERI ROSSI, POMODORINO DATTERINO E BASILICO BIO ^{1/2/3/12} ■	€25,00
RISOTTO "AQUARELLO" AL MARE ^{1/2/12/14} ■	€28,00
CALAMARATA CON BATTUTO DI PESCE BIANCO, POMODORINO DATTERINO E MAGGIORANA ^{1/4} ■	€24,00
SPAGHETTONE CON ALICI E PECORINO ROMANO I.G.P ^{1/4/7} ■	€20,00
TAGLIOLINO CON SCAMPETTI, POMODORINO DATTERINO, BASILICO BIO ^{1/2/3/12} ■	€28,00
SPAGHETTO VERRIGNI AGLIO E OLIO SU CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO E TZESTE DI LIME ² ■	€30,00
RISO AQUARELLO E RISO SELVAGGIO CON MAZZANCOLLE E ASPARAGI SELVATICI ^{1/2/4/7} ■	€40,00

Secondi

BOCCONCINO DI SPIGOLA "ALLA CACCIATORA" ⁴	€32,00
MEDAGLIONE DI RANA PESCATRICE IN AGRODOLCE CON UVETTA, PINOLI E POMODORINO DATTERINO ^{4/8}	€33,00
STRACCETTI DI TONNO ROSSO ALLA PIZZAIOLA ⁴	€30,00
FILETTI DI ROMBO AL GRATIN CON CONCASSE' DI POMODORO DATTERINO E VERDURE GRATINATE ^{4/1}	€33,00
CALAMARO ALLA GRIGLIA CON VERDURE GRIGLIATE ^{4/14}	€28,00

Gran Frittura Imperiale ^{1/2/4/5/12/14}
 €30,00

Pescato del Giorno
 Tutto ciò che di meglio ci offre il mare ⁴
 €10,00 l'etto*

Zuppetta di Pesce
 Pesce bianco, Molluschi,
 Crostacei e Frutti di mare ^{1/2/4/12/14}
 €45,00

La Catalana dello Chef
 di Aragosta ^{2/9} €22,00 l'etto*
 di Astice Blu ^{2/9} €18,00 l'etto*

Contorni

VERDURE GRIGLIATE	€12,00
CICORIETTA DI CAMPO ALL'AGRO O RIPASSATA IN PADELLA	€10,00
ASPARAGI ALL'AGRO	€12,00
BROCCOLETTI RIPASSATI IN PADELLA	€10,00
PATATE AL FORNO	€10,00
CARCIOFO ALLA ROMANA	€10,00
PUNTARELLE CON SALSINA DI ACCIUGHE	€12,00
INSALATINA DI CAMPO	€6,00



TIRAMISÙ ESPRESSO ^{1/3/7} <i>Vino Moscato Dindarello Maculan 2022</i>	€10,00 €5,00
TIRAMISÙ ALLE FRAGOLINE DI BOSCO ^{1/3/7} <i>Vino Moscato Dindarello Maculan 2022</i>	€12,00 €5,00
TARTELLETTA CON CREMA PASTICCERA 20 TUORLI E FRUTTI DI BOSCO ^{1/3/7} <i>Vino Muffato della Sala Antinori 2020</i>	€12,00 €15,00
BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO SU SABLÈ AL COCCO ^{1/3/7} <i>Malvasia delle Lipari Hauner 2020</i>	€14,00 €15,00
SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE, CRUMBLE ALLA NOCCIOLA, FRUTTA FRESCA E RIDUZIONE DI VINO BIANCO ^{1/3/7/8/5} <i>Malvasia delle Lipari Hauner 2020</i>	€12,00 €8,00
PANNA COTTA AL CAFFÈ CON CRUMBLE DI NOCCIOLE E CIOCCOLATO ^{1/3/7/8/5} <i>Barolo Chinato di Ceretto</i>	€12,00 €12,00
LINGOTTO DI CIOCCOLATO AMADEI 70% ^{3/7/8} <i>Barolo Chinato di Ceretto</i>	€12,00 €12,00



Dessert

CANNOLO DI CHEESE CAKE AL MANGO E FRUTTI DI BOSCO ^{1/3/7/8}	€12,00
<i>Marsala Vigna La Miccia 2020</i>	€10,00
MILLEFOGLIE CREMA CHANTILLY E AMARENE ^{1/3/7/8}	€12,00
<i>Vino Moscato Dindarello Maculan 2022</i>	€5,00
FRUTTINI GELATO ASSORTITI DI LANCUSI (6pz) ^{3/7/8}	€12,00
<i>Vino Moscato D'asti S. Stefano Ceretto 2022</i>	€8,00
GELATO ARTIGIANALE AI GUSTI DI CIOCCOLATO FONDENTE, PISTACCHIO CREMA E FRAGOLA ^{3/7/8}	€12,00
SORBETTO AL LIMONE	€8,00
GRANITA AL MELONE	€10,00
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE	€12,00
FRUTTI DI BOSCO	€12,00



NEI NOSTRI PIATTI POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI:

sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

- 1) **Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2) **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- 3) **Uova e prodotti a base di uova.**
- 4) **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatini o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5) **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 6) **Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
 - a) olio e grasso di soia raffinato;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stranolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7) **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
- 8) **Frutta a guscio**, vale a dire: **mandorle** (*amygdalus communis*), **nocciole** (*corylus avellana*), **noci** (*juglans regia*), **noci di agaiù** (*anacardium occidentale*), **noci di pecan** (*carya illinoensis* k. kock), **noci del Brasile** (*bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*pistacia vera*), **noci macadamia o noci del Queensland** (*macadamia terminalifolia*), **e i loro prodotti**, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9) **Sedano e prodotti a base di sedano.**
- 10) **Senape e prodotti a base di senape.**
- 11) **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- 12) **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.**
- 13) **Lupini e prodotti a base di lupini.**
- 14) **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**