

PER INIZIARE

Il Polpo	€ 16
<i>Insalata di polpo cotto 8 ore a bassa temperatura accompagnata da una golosa maionese ottenuta dall'acqua rilasciata in cottura (5,9,14)</i>	
Polpette di ceci e baccalà su salsa di pomodoro agrodolce	15
<i>Crocanti polpette ripiene di ceci e baccalà mantecato accompagnate da una salsa di pomodoro agrodolce secondo ricetta del Maestro Gualtiero Marchesi (1,4,5,6)</i>	
Tonno e Tortillas	16
<i>Due tortillas di mais farcite con tartare di tonno pinna gialla in due varianti. Una orientaleggiante con teriyaki e sichimi e una più fresca con tzatziki e lime (1,4,6,7,11)</i>	
Crudità di mare	35
<i>Due scampi di Sicilia, due gamberi rossi di Mazara del Vallo, due ostriche di Bretagna e tartare di tonno pinna gialla. Serviti in purezza con un giro d'olio extravergine del frantoio Ambrosini di Sarzana (2,4,14)</i>	
Ostriche Fine de Claire di Bretagna	4
<i>Il mollusco Francese per eccellenza affinato come da capitolato per minimo 28 giorni nelle claire con una densità di 3 kg per metro quadrato. Dal caratteristico sapore nocciola (14)</i>	
Culatello di Zibello	14
<i>Uno dei migliori salumi Italiani, accompagnato da una composta di cipolle</i>	

I crudi vengono abbattuti come da normativa. A seconda della disponibilità giornaliera alcuni prodotti potrebbero essere congelati ma di primissima scelta. Si prega di riferire eventuali allergie o intolleranze al personale di sala. È disponibile per la consultazione il "Libro degli ingredienti"

Legenda degli allergeni: 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte 8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Sesamo 12.Solfiti 13.Lupini 14.Molluschi

LE PASTE

- La nostra cacio e pepe su fondo d'astice 16
Una cacio e pepe tradizionale, arricchita dal pepe del Madagascar, adagiata su un fondo ricavato dalle teste d'astice (1,2,7)
- Pasta mista ai frutti di mare, ricetta del 1956 16
Da un'antica ricetta dei pescatori un sugo di mare ottenuto dalla lenta cottura di lische di pesce, carapaci, molluschi e pomodoro. Mantecato con muscoli, vongole, crostacei e totani (1,2,4,9,14)
- Non la solita pasta al pesto 16
Conchiglioni ripieni del nostro pesto e ricotta, fonduta di Parmigiano e fagiolini (1,7,8)

...PROSEGUENDO

- Pesce del giorno, pavè di patate, salsa alla salvia e nocciole 24
Trancio del pesce del giorno accompagnato dal famoso millefoglie francese. Alla base una salsa alla salvia e nocciole tostate (4,5,7,8)
- Pesce del giorno, verdure di stagione e crema di bufala 24
Trancio del pesce del giorno servito con una caponatina di verdure di stagione cotte al forno rinfrescate da una crema di mozzarella di bufala Campana (4,7)
- Lobster roll 24
Il panino di mare più famoso d'America. Un morbido panino ripieno di polpa d'astice condita con una maionese fatta in casa leggermente piccante. Golosissimo! (1,2,3,5,7,9)
- Catalana di mazzancolle, a modo nostro 22
Mazzancolle al vapore accompagnate da un hummus di carote, insalata di carote e cipolle agrodolci al lampone. Un gioco di dolcezze e acidità (2,8,11)
- Costine laccate con salsa Barbecue 20
Costine di maiale cotte 24 ore a bassa temperatura rifinite in forno e laccate con salsa barbecue (5,7)