



antipasti

il nostro crudo di pesce

la nostra Tartare di Tonno Valeriana e Germogli di Soia	€ 15,00
le "Grand Plateau" di Pesce Crudo	€ 30,00
le "Petit Plateau" di Pesce Crudo	€ 16,00
i Gamberi Rossi di Mazzara del Vallo (5 pezzi)	€ 15,00
gli Scampi crudi (5 pezzi)	€ 15,00
le Ostriche Fine de Claire (cad.)	€ 3,00

cotto e carpacci di pesce

il Carpaccio di Pesce Spada fumè Ananas Valeriana	€ 14,00
l'Insalatina di Gamberi alla Catalana	€ 14,00
la Julienne di Seppia Verdure croccanti Gamberi e Coulis di Mango	€ 14,00
il Baccalà Mantecato su Crema di Favette	€ 14,00
la Tagliata di Molluschi Peperoni Cipolla Rossa e Vellutata di Zucchine	€ 14,00
il nostro Defilè di Mare minimo per 2 persone (cad.)	€ 16,00

di terra

i Cannoncini di Fiori di Zucca Ricotta Primizie Vegetali e Passata di Zucchine con Salsa Franciacorta	€ 14,00
il Fiocco di Culatello Parmense stagionato e Bufala Campana	€ 13,00
la Burratina su Coulis di Pachino Insalata Novella e Farina di Olive Nere	€ 12,00

I Nostri Piatti sono preparati con Prodotti Freschi rispettando la Stagionalità dei Prodotti.

A garanzia di una maggiore sicurezza alcuni prodotti possono essere sottoposti ad un abbattimento rapido di temperatura rispettando le caratteristiche organolettiche degli alimenti.



primi - secondi

le nostre paste trafilate al bronzo

i Pici Neri Calamaretti Bottarga di Muggine e Crema di Piselli*	€ 14,00
lo Spaghetto quadrato in Guazzetto di Mare*	€ 14,00
i Ravioli di Merluzzo Scampi Asparagi Brunoise di Pomodoro e Salsa Franciacorta*	€ 15,00
le Caserecce Tonno Fresco Melanzane e Tocchetti di Pomodori*	€ 14,00
i Mezzi Pici Lardo Favette Cipolla Rossa e Fonduta di Pecorino*	€ 14,00
i Rigatoncini con la 'Nduja di Spilinga Peperoni e Cipolla di Tropea*	€ 13,00

i nostri secondi

il Pescato del Giorno al Forno all'ettogrammo* (asparagi e patate - olive taggiasche patate e pomodorini - al sale)	€ 6,00
il Baccalà a bassa temperatura in Guazzetto Mediterraneo Purea di Patate*	€ 18,00
i Calamaretti imbottiti di Patate Cipolloto Pancetta Vellutata di Zucchine*	€ 19,00
la Tagliata di Tonno al Sesamo Soncino Arancia e riduzione balsamica*	€ 20,00
la Spadellata di Pesce del giorno Olive Taggiasche Pomodorini minimo per due* (cad.)	€ 22,00
Il Nostro Gran Fritto di Pesce di Paranza*	€ 19,00
Branzino al Sale*	€ 18,00

di terra

i Medaglioni di Manzo Topinabur riduzione balsamica*	€ 18,00
la Tagliata Bovina e il suo Sugo agli Asparagi e Salsa Franciacorta*	€ 18,00

come contorno

Patate al Forno alle Erbe Aromatiche*	€ 5,00
Verdure Grigliate*	€ 6,00
Misto di Insalata Novella di stagione*	€ 5,00



dessert - frutta fresca

la Spuma al Cioccolato di Modica meringhette cereali con copertura salata vaporizzato al Borsci S. Marzano	€ 6,00
Pastiera Napoletana "a modo mio" semigelata su Crema di Ricotta al Grano Cotto	€ 5,00
la Millefoglie con Crema Chantilly e Fragole Fresche	€ 6,00
il Nostro Tiramisu Secondo Tradizione	€ 5,00
il Sorbetto al Limone	€ 5,00
il Sorbetto al Limone corretto Vodka	€ 7,00
le Fragole Fresche con Crema Mascarpone	€ 5,00
l' Ananas Fresca con Gelato alla Crema	€ 5,00

i nostri secondi

Vin Santo Sant'Elmo	€ 4,00
Zibibbo Siciliano	€ 4,00
Moscato di Volpara	€ 3,00
Passito di Pantelleria	€ 5,00
Barolo Chinato	€ 6,00