

# INOSTRI CRUDI

**Tartare di tonno** 18  
*mela verde in doppia consistenza*

**Tartare di ombrina** 19  
*perle di wasabi e gel di albicocca*

**Carpaccio di tonno** 17

**Carpaccio di ombrina** 18

**Ostriche special**  
*Daniel Sorlut* cad 7  
*1 ostrica*

*Perle noire* cad 7  
*1 ostrica*

**Mini plateau di ostriche** 30  
*5 ostriche*

**Grand Plateau di mare** 40

**Tartare di Madame bianca** 18  
*Fassona Piemontese maionese al rafano  
e polvere di tartufo bianco*

**Cavaile Baikal gr. 10** 26

# ANTIPASTI

- Insalata tiepida di mare** 17  
*sedano, carote e barbabietola*
- Gaspacho di zucchine con menta  
e crudo di gambero rosso di “Mazzara”** 16  
*pomodoro camone, cubetti di pane tostato,  
julienne di peperoni arrosto e caviale Baikal*
- Insalata di quinoa,  
salmone scottato e verdure** 18  
*salmone Special della Tasmania e verdure di stagione*
- Caprese di bufala e acciughe del cantabrico** 17  
*Bufala di Agerola “Agricola Gentile”*
- Vongole alla marinara** 16
- Cozze alla Tarantina** 16
- Vitello Tonnato** 18  
*salsa di verdure tonnata, frutti del capperò  
e spolverata di tuorlo d'uovo disidratato*
- Focaccia di mais antico corvino** 17  
*burro della Normandia, acciughe  
del Cantabrico e verdure croccanti*
- Polpette di pesce** 16  
*crema di carote con zenzero e composta di cipolla*
- Uovo in camicia** 15  
*crema di fiori di zucca, perle di tartufo nero,  
spinaci saltati e olio al coriandolo*
- Prosciutto crudo,  
parmigiano e spicchi di piada** 22  
*crudo di Parma DOP, parmigiano Reggiano 36 mesi DOP,  
spicchi di piada romagnola*

# PRIMI

**Cappellacci ripieni con baccalà mantecato** 21

*cappellacci fatti a mano, crema di peperoni del piquillo arrosto, polvere di sedano e prugne secche*

**Linguine cacio pepe e vongole** 19

*vongole sgusciate e olio alla menta*

**Il nostro Risotto alla Marinara con crudo di gamberi rossi** *min 2 pax* 22

*“Carnaroli riserva San Massimo”, cozze e vongole sgusciate, tonno rosso, plancton marino, crudo di gamberi rossi e la sua bisque*

**Tagliolino allo scoglio** 19

**Mezzi paccheri all’Astice** *s.q.m.*

*1/2 astice*

**Spaghetti alla carbonara di mare** 20

*senza uovo*

**Spaghetti alle vongole** 16

**Pasta fresca al Ragu o pomodoro** 16

*La nostra pasta secca è di Gragnano IGP “Pastificio Gentile”*

*La pasta fresca è fatta a mano dal Pastificio “Puro Grano”*

# SECONDI

**Trancio di salmone Special della Tasmania** 24  
*taccole saltate e ravanelli, crema di finocchi  
e curcuma, salmone selezionato da "Longino & Cardenal"*

**Tagliata di tonno** 23  
*verdure di stagione*

**Trancio di ombrina** 26  
*salsa tzatziki e pak-choi*

**La nostra Catalana di astice** *s.g.m.*  
*pomodorini, cipolla sott'aceto, peperone,  
patate lesse, sedano, mela verde e ravanelli*

**Polpo saltato** 24  
*crema di piselli e insalatina di pomodori camone,  
cipolla rossa sott'aceto alla julienne,  
jalapeño, succo di lime, coriandolo e prezzemolo*

**Spiedini di maialino Iberico** 24  
*salsa di mela alla senape e patate al forno*

**Cotoletta alla Milanese di vitello con osso** 24  
*patate fritte*

# LA NOSTRA GRIGLIA

**Grigliata mista di pesce** 29

## **Spiedini**

*calamari* cad. 7

*gamberi* cad. 7

## **Picanha di Black Angus**

*(Uruguay)* 25

**Controfiletto di Black Angus** 24

# CARNI FROLLATE

## **Scottona Spagna**

*Fiorentina* all'etto 9

*Costata* all'etto 8

## **Scottona Bavarese**

*Fiorentina* all'etto 9

*Costata* all'etto 8

*Tutti i tagli alla griglia vengono accompagnati da patate al forno*

## **CONTORNI**

*Verdure di stagione* 7

*Patate al forno* 7

*Patate Fritte* 7

*Insalata mista* 6

# PIZZA GOURMÈT

- La fan tutti** 17  
*Mortadella Bologna IGP, stracciatella di Agerola  
“Agricola Gentile” e granella di pistacchio*
- La squisita** 19  
*Tartare di Fassona Piemontese, salsa tzatziki  
e perlage di tartufo nero*
- La crudo di Parma Dop** 21  
*stracciatella di Agerola “Agricola Gentile” e verdure croccanti*
- La Vitello Tonnato** 20  
*salsa di verdure tonnata, frutti del capperio  
e spolverata di tuorlo d'uovo disidratato*
- Pancetta e scamorza** 21  
*pancetta arrotolata “Podere Cadassa”,  
scamorza affumicata e misticanza*
- La tonno crudo** 18  
*tartare di tonno, stracciatella di Agerola  
“Agricola Gentile” e pepe al limone*

*Tutte le nostre gourmet possono essere farcite all'interno*

# DOLCI

## **Spuma di mascarpone** 9

*barchetta di cioccolato fondente e foglia di quercia al lampone*

## **Ananas cotto a bassa temperatura** 11

*con estratto di more, gelato all'amarena,  
croumble agrumato e marmellata di cipolla*

## **Semifreddo alla nocciola** 10

*crema di nocciole del Piemonte IGP, latte condensato cotto,  
croccante alle mandorle e polvere ai frutti di bosco*

## **Cheesecake** 9

*purea di lampone e granella di pistacchi*

*La ricerca della qualità è, e sempre sarà, una nostra priorità.*

*La soddisfazione del cliente è il nostro obiettivo.*

*Coperto € 3*

## **BIRRE ALLA SPINA**

<i>Stella Artois</i>	<i>cl. 0,20</i>	5
<i>Stella Artois</i>	<i>cl. 0,40</i>	7

## **BIRRA IN BOTTIGLIA**

<i>Menabrea bionda</i>	7
<i>Menabrea ambrata</i>	7
<i>Konig Ludwig weissbier</i>	9

## **SOFT DRINK**

<i>Acqua naturale</i>	4
<i>Acqua gasata</i>	4
<i>Coca Cola</i>	5
<i>Coca Cola Zero</i>	5
<i>Tonica Fever Three</i>	6
<i>Lemon Soda</i>	5
<i>Sprite</i>	5
<i>Fanta</i>	5
<i>Thè al limone</i>	6
<i>Thè alla pesca</i>	6
<i>Succhi di frutta</i>	5

## CAFFETTERIA

<i>Caffè "miscela Masini" Essa Caffè</i>	2,50
<i>Caffè decaffeinato</i>	2,50
<i>Caffè corretto</i>	3,50
<i>Cappuccino</i>	3,50
<i>Thè e infusi</i>	3,50

## AMARI

6

*Averna*  
*Zucca*  
*Jägermeister*  
*Fernet Branca*  
*Branca Menta*  
*Montenegro*  
*Ramazotti*  
*Amaro del Capo*  
*Cinar*  
*Vecchia Romagna*  
*Amaro Lucano*  
*Borsci S. Marzano*  
*Braulio*  
*Unicum*  
*Petrus*  
*Jefferson*

## LIQUORI

7

*Cointreau*  
*Gran Marnier*  
*Sambuca*  
*Amaretto*  
*Disaronno*  
*Baileys*  
*Varnelli*

## **GIN**

<i>Gin Mare Capri</i>	15
<i>Gin Mare</i>	14
<i>Hendrick's</i>	13
<i>Elephant</i>	12
<i>Engine</i>	12

## **WHISKEY**

<i>Jack Daniel's</i>	8
<i>Lagavulin 12 Years</i>	12
<i>Caol Ila 12 Years</i>	12
<i>GlenGrant 5 Years</i>	7
<i>Chivas Regal 12 Years</i>	10

## **TEQUILA**

<i>Don Julio</i>	12
<i>Don Ramon Reposado</i>	9

## **VODKA**

<i>Beluga</i>	9
<i>Belvedere</i>	10

## **RUM**

<i>Don Papa Baroko</i>	12
<i>Diplomatico</i>	10
<i>Ron Barceló</i>	9

## **COGNAC**

<i>Courvoisier</i>	6
<i>Rémy Martin VSOP</i>	12

## **BRANDY**

<i>Stock 84</i>	8
<i>Stravecchio bianca</i>	6