

TARTARE

Gambero rosso di Sicilia* (con Burratina di Andria)	18
Spigola (Zenzero, Erba cipollina e Lime)	16
Tonno rosso (Capperi, Olive Taggiasche e Cipolla rossa agrodolce)	18

CARPACCI

Battuto di Gambero rosso di Sicilia* (Rucola, Squaquerone, Pistacchi e Pomodori secchi)	18
Spigola (Salvia, Opere rosa e Tabasco)	16
Ricciola (Fragoline di bosco, Champagne e Menta)	18

DEGUSTAZIONE CRUDI

Secondo le norme igienico sanitarie, in conformità con il piano di Autocontrollo HACCP, gli alimenti crudi devono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura per un tempo di 24 ore.

Princesse* 1 Scampo Sicilia II°, 1 Gambero Sicilia Mazzara del Vallo II°, 1 Ostrica San Teodoro, 2 Carpacci, 2 Tartare	25
Royale* 2 Scampi Sicilia I°, 2 Gamberi Sicilia Mazzara del Vallo I°, 1 Ostrica San Teodoro, 1 Ostrica Bretagna, 2 Carpacci, 2 Tartare	45

ANTIPASTI

Tataki di Tonno Rosso "Prosciutto e melone"	16
Capasanta scottata, fichi, lardo di colonnata e pane alla cipolla*	16
Insalata di Polpo BBQ	15
Gamberi in Katayfi e Maionese speziata	14
"Calamaro nel Bosco", salsa al nero di seppia, neve di porcini, tartufo e lamponi	15

PRIMI

Tortelli di Granchio alla Pizzaiola	18
Maccheroncini Martelli "cacio pepe", Scampi di Sicilia, Menta e Lime	15
Mezzi Paccheri con Gallinella in Potacchio	15
Spaghetto "ROSSO" ai Lupini di Mare	16
Spaghettoni mandorle tostate e caviale	25
Fusilli con Tonno Rosso crudo e cotto al Pesto di Finocchietto	16

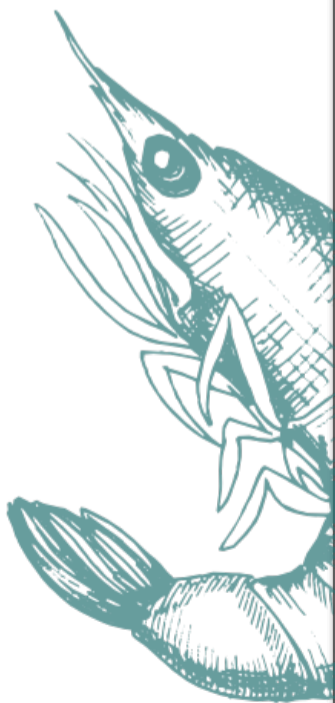


SECONDI

Trancio di Rana Pescatrice in cacciatora di ricci di mare, rapa rossa e ciliegie	25
Trancio di Spigola in Pasta di sale, crudo di ovoli, sedano e pinoli mediterranei	25
Astice del Mediterraneo alla "Catalana"	30
Black Cod marinato al Miele e Soia, Purea di Topinambur ed Erbe di Campo.....	28
Triglia in "Carrozza" Mandorle e Tartufo.....	22
Pescato del Giorno (a secondo della disponibilità)	

CONTORNI

Insalata di ovoli	15
Zucchine alla "Scapece".....	6
Salicornia con Menta e Pomodori	6



DOLCI

Tiramisù in sfera di Cioccolato Fondente	9
Lingotto di Arachidi e Caramello	9
"Sigaro" con Crema alla Vaniglia e Gelato al Whisky	9
Crema di Zabaione con Frutti di Bosco e Lingue di Gatto	7,5
"Ciliegia" di cioccolato bianco al cuore di cherry	9
Ananas al Profumo di Sambuca e Cioccolato Bianco	6

