

Menù

DEGUSTAZIONI

TRITTICO

eur 38

benvenuto dello chef
piatto di bollito misto
primo piatto
secondo piatto

CINQUE SENSI

eur 48

benvenuto dello chef
piatto di bollito misto
antipasto caldo
primo piatto
secondo piatto
dessert

**per tutti i commensali - bevande escluse - disponibilità variabile a seconda del pescato*

ANTIPASTI

antipasto della conchiglia d'oro (crudi, bolliti e caldi)	eur 32
fantasie dello chef (bolliti e caldi)	28
misto di crudité	s.q.
ostriche	3 (pz)
antipasti freddi	15
antipasti caldi	15
cocktail di scampi	14
scampetti all'arrabbiata	14
scampi rucola e parmigiano	14

il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

PRIMI

risotto carnaroli alla fiamma (min. 2 porzioni)	eur 14
calamarata alla granseola	12
orecchiette sogliola e gamberetti	12
chitarrina rosé ai frutti di mare	13
pacchero vongole e bottarga di muggine	13
spaghetto dello chef	13
mezzi paccheri con astice spolpato	13
cappellacci di burrata con scampi e julienne di zucchine	13

SECONDI

filetto di rombo in crosta di patate olive e pomodorini	eur 18
filetto di branzino mollicato con fondente di patate	18
guazzetto del pescato del giorno	18
rana pescatrice al forno con patate e olive	s.p.
calamari e scampi alla brace	18
grigliata mista alla brace	20
scampi bolliti o al cognac	s.p.
spigola al sale	s.p.
astice alla catalana	30
sogliola alla mugnaia	12

* Si prega i sigg. commensali di fare presente al personale la presenza di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari