

### ANTIPASTI DI MARE FREDDI

Ostriche con tabasco, lime e cipollotto fresco di Tropea	3
Antipasto freddo Mirage	15
Antipasto caldo e freddo	29
Insalata di mare	14
Trionfo di marinati (ricciola, ombrina, salmone)	16
Ricciola marinata con champignons e salsa agli agrumi	14
Ombrina marinata al frutto della passione	14
Salmone marinato al pompelmo con avocado e pepe rosa	13
Tartare di tonno con olive taggiasche, cipolla di Tropea e capperi di Pantelleria	14
Insalata di polpo con melanzane e pomodorini	15
Roast fish di tonno all'arancia	14
Cocktail di Gamberi	14
Insalata di Mare	14

### ANTIPASTI DI MARE CALDI

Souté di cozze e vongole alla pescatora	10
Gran piatto di gratinati	16
Carbonara di seppia in crema di tuorli e guanciale croccante	12
Lumachine in umido con finocchietto	9
Involtini di salmone, zucchine e zenzero	12
Capesante gratinate	3 cad.

### PRIMI DI MARE

Zuppetta di fagioli borlotti, riccioli di seppia e crostini al curry	12
Tagliatelle con coda di rospo, dadolata di pomodorini san marzano e briciole di pane tostato	14
Ravioli di branzino con crema di scampi e astice	18
Strozzapreti con cozze, melanzane fritte e ricotta stagionata	13
Tagliolini allo scoglio	15
Spaghetti alle vongole	12
Chitarrine all'astice del nostro acquario	17
Risotto carnaroli alla marinara (min. 2 persone)	20 minuti di attesa 14
Gnocchetti di patate al salmone e seppioline	12
Lasagnetta al profumo di mare	13

### SECONDI DI MARE

Tavolozza di pesce	22
Calamari ripieni alle verdure e pomodori al timo	16
Polpo grigliato in crema di patata viola e alla Alga wakame	17
Tataki di tonno con salsa chutney al mango e zenzero	16
Spiedone di pescatrice al bacon con sformatino di verdure	18
Gran fritto Mirage con verdure croccanti	17
Grigliata mista di pesce	23
Gamberoni in pasta kataifi con maionese alleggerita alla paprika dolce e uova di salmone	16
Sogliola colbert	14
Trancio di spada alla griglia con paté di olive e spinacino saltato	17
Spiedini misti di calamari, gamberi e sardoncini con rosti di verdure	16
Pesce del giorno (rombo, branzino, coda di rospo)	hg 5,50