

## GRAN PLATEAU CRUDO/RAW BIG PLATEAU € 210

6 Ostriche, 4 Ricci, 4 Scampi, 4 Gamberi rossi, 6 Gobbetti, 1 Astice gr 500  
*6 Oysters, 4 Sea Urchins, 4 Langoustines, 4 Red Prawns, 6 Prawns, 1 Lobster gr 500*

## CRUDI DI MARE E OSTRICHE/RAW FISH AND OYSTERS

Marquise de Bonsonge n 3 (Bretagna) cremosa e vegetale € 7 cad/*each*

*Marquise de Bonsonge n 3 (Brittany) creamy and vegetable*

Gillardeau n. 2 (Bretagna) dolci e mandorlate € 8 cad/*each*

*Gillardeau n. 2 (Brittany) sweet and almondy*

Ricci di Mare (Galizia) € 7 cad/*each*

*Sea Urchins (Galicia)*

**Caviale Asetra gr 30 con Pinsa e condimenti - Asetra Caviar gr 30 with Pinsa and dressing € 120**

**Spaghettoni ghiacciati con Caviale Asetra gr 20 omaggio a G. Marchesi € 90** *Iced Spaghettoni with Asetra Caviar*

Carpaccio di Tonno da corsa\*\* con agretto di fragole e timo € 30

*Tuna\*\* slices with strawberry vinegar and thyme*

Tartare di Tonno\*\* con agro di capperi, basilico e Caviale Asetra € 40

*Tuna\*\* tartare with sour capers, basil and Asetra Caviar*

Petali di Spigola\*\* d'amo agli agrumi ed erbe € 33

*Wild Seabass \*\* slices with citrus and herbs*

Sfoglie di Ricciola\*\* al limone e succo di pomodoro € 30

*Amberjack\*\* slices with lemon and tomato juice*

Ceviche di Gamberi rosa e rossi\*\* al mango ed alghe € 29

*Prawns Ceviche\*\* with mango and seaweed*

Gamberi rossi al mosto / Scampi al limone € 16 gr 100

*Red Prawns with must/ Langoustines with lemon*

## Gran Mix Crudi – Raw Fish € 75

## ANTIPASTI / STARTERS

Calamari gratinati e carciofo schiacciato al limone con Bottarga di Muggine € 36

*Calamari gratin and artichoke with lemon and Grey Mullet roe*

Polpo\*\* croccante con insalata di avocado al salmoriglio € 36

*Crispy local spicy Octopus\*\* with avocado salad and lemon*

Scampi al vapore con asparagi e citronette al corallo € 40

*Steamed Langoustines with asparagus and coral citronette*

Catalana di Gamberi con pachino e patate schiacciate ai capperi € 36 con Astice € 46

*Boiled Prawns salad with pachino tomatoes and mashed potatoes with capers with Lobster*

Moscardini e fili di zucchine con gazpacho di rapa rossa € 38

*Baby Octopus and zucchini with beetroot gazpacho*

## PRIMI/PASTA

Linguine con Astice ai quattro pomodori € 46

*Linguine with Lobster and different kinds of tomatoes*

Spaghetti di farro con Calamaretti piccanti, fiori di zucca e ricotta salata € 36

*Spicy Spelt spaghetti with baby Squid, zucchini blossoms and salt ricotta cheese*

Pasta con le Sarde siciliana alla Massimo € 30

*Pasta with Sardines "Massimo Style" with saffron, pine nuts, raisins, fennel and juniper*

I nostri Spaghetti ai Ricci di Mare € 40

*Our Spaghetti with Sea Urchins*

Tagliolini croccanti con Gamberi rossi al lime € 36

*Crispy Taglioni with Red Prawns and lime*

## Gran Zuppa di Pesce alla Rosetta € 60

**Pesci, Frutti di Mare e Crostacei**

*Fish, Seafood and Crustacean*

## DAL MARE ALLA MOSTRA DEL PESCE / FISH AND SHELLFISH BY WEIGHT

Pesce intero selvaggio/ *Wild Whole fish* (100 gr) € 13

Scamponi, Gamberoni rossi / *Big Langoustines, Big Red Prawns* (100 gr) € 20

Crostacei / *Crustacean* (100 gr) € 16 Aragosta / *Crayfish* (100 gr) € 25

## PIATTI PRINCIPALI / MAIN COURSES

Cuore di Spigola selvaggia con salsa al limone e Gamberi croccanti con asparagi € 45

*Wild Seabass fillet with lemon sauce and crispy Prawns with asparagus*

Bianco di Merluzzo alle erbe con cremoso di lattuga, Caviale e patate € 40

*Cod fillet with herbs, lettuce cream, Caviar and potatoes*

Tranci di Palombo in agrodolce al marsala con uva passa, nocciole e scarola € 30

*Dogfish fillet sweet and sour with marsala wine, raisins, nuts and endive*

Gamberoni rossi allo Champagne e salvia con piselli € 48

*Red Prawns with Champagne, sage and peas*

## PROPOSTE VEGETALI / VEGETABLE DISHES

Insalata/ *Salad* € 13

Patate / *Potatoes* € 8

Carciofo/ *Artichokes* € 15

Verdure / *Vegetables* € 13

Asparagi / *Asparagus* € 15

Pane, Taralli, Carasau/ *Bread basket* € 3 Focaccia € 8 Acqua microfiltrata/*microfiltered water* € 3

E' disponibile pasta e pane gluten free / *Bread and pasta gluten free* + € 3

Il prezzo dei piatti aumenta del 20% quando si dividono per 2 o più persone

*The price of the dishes increases by 20% when they are divided for 2 or more people*