

Menù

Cruò Mare

Plateau Crisumma Luxury

L'eccellenza secondo disponibilità (2,4,14) € 60,00

Plateau Crisumma

L'eccellenza secondo disponibilità (2,14) € 40,00

La Tagliatella di seppia (14)

€ 12,00

Lo Scampo (2)

€ 7,00 al pz

Il Gambero rosso (2)

(Gallipoli-Mazara del vallo-Sanremo-Nassa di rapolla) (2) € 6,00 al pz

L' ostrica "Gillardeau" (14)

€ 6,00 al pz

Gambero

alla Crema di Catalana e Pesto di Basilico € 9,00

Scampo

alla Catalana e fili di Peperoncino essiccato € 10,00

Carpacci

Carpaccio di Polpo

con emulsione al limone (14) € 18,00

Carpaccio di Tonno

con citronette al miele, polvere di liquirizia e fior di capperi (4) € 18,00

Carpaccio di Ricciola

con gel al mango (4) € 18,00

Carpaccio di Spada

con Frutti di Bosco (4) € 16,00

Antipasto Mare

Tagliatella di Seppia Cotta all'Amatriciana

con cialda croccante di pecorino romano DOP (14) € 16,00

Polpo Croccante su Crema di Patate

allo zafferano, lime, e fili di peperoncino essiccato € 20,00

Tartare

Tartare di Tonno

con pomodoro semi dry, capperi & cialda di Pistacchio (4,8) € 20,00

Tartare di Ricciola

con pepe rosa e filetti d'arancia (4) € 15,00

Tartare di Scampo

con bisque agrumata (2) € 35,00

Antipasto Terra

Carpaccio di Black Angus

con pomodoro confit e maionese al tartufo nero (7) € 18,00

Selezione di Polpette Gourmet

€ 16,00

Tartare di Manzo

con crema di Parmigiano al Melagrana (7) € 18,00

Carpaccio di Manzo

con Datterino Giallo confit, citronette al Balsamico & Tartufo € 18,00

Crisumma Philosophy

(min 2 pers / 7 portate misto mare terra)(2,4,7,8,9,12,14) € 40,00

Primi Mare

Tubettino

alla Cernia € 30,00

Risotto

All'astice € 35,00 (min. 2 Persone)

Risotto

ai frutti di mare € 18,00 (min. 2 Persone)

Paccheri Agli Scampi

con datterino giallo e cuori di carciofo in due consistenze € 22,00

Mezzo Pacchero

con Calamari, Gambero Rosso, Pomodori Rossi & Gialli, Insalata Romana & Pesto di Pistacchio € 23,00

Orecchiette

con Gambero Rosa, vongole, zeste di lime, polvere di caffè & colatura d'Alici (1,7,14) € 18,00

Tagliolino Cacio e Pepe al Blu Curaçao

con Cacio al Blu Curaçao, 7 pepi, scorzetta di lime & Brunoise di Tonno € 23,00

Spaghetti Siberian Caviar

con Burro, Gin e 30 gr di Caviale (1,4,7,12) € 120,00

Linguine

Alla Marea del Giorno (1,2,14) € 20,00

Tagliolino/Pacchero

All'Aragosta € 16,00 L'etto (1,2,12) (min. 2 Persone)

All'Astice Blu € 12,00 L'etto (1,2,12) (min. 2 Persone)

All'Astice € 35,00 (1,2,12) (min. 2 Persone)

Primi Terra

Tortellone sfogliato al Basilico ripieno di Burrata

con Melanzana bruciata & Capocollo croccante di Martina € 18,00

Paccheri

Ai Porcini e Crema di Parmigiano (1,7) € 18,00

Capellaccio di Bufala

con macinato grosso, Porcini & Veli di Caciocavallo € 18,00

Orecchiette

Al Pomodoro Fresco € 12,00

Secondi di Mare

Calamaro alla Griglia

guarnito con Giardinetto di Verdure (9,14) € 18,00

Tataki di Tonno

con cipolla caramellata, dressing all'aglio nero e julienne di cavolo cappuccio € 22,00

Gamberoni

Al Lardo di Colonnata (2) € 18,00

Frittura di Mare

Gamberi, calamari & verdurine € 18,00

Dentice

ai Tre Accostamenti € 25,00

Tagliata di Tonno

con Julienne di Verdure e Cipolla al Blu Curaçao € 22,00

Il Pescato Giornaliero

Secondo disponibilità (4) € 6/8,00 L'etto

Astice Canada

alla catalana € 6,50 L'etto (2)

Astice Blu

alla catalana € 12,00 L'etto (2)

Aragosta

alla catalana € 16,00 L'etto (2)

Secondi di Terra

Tagliata di Angus

Rucola e grana (7) € 20,00

Filetto

al Pepe Verde (7,12) € 22,00

Sotto Bosco € 25,00

Tataki di Manzo

Su cubo di patata al forno glassata € 20,00

Costolette d'agnello Fusion

in agrodolce € 22,00

Contorni

Patate al forno € 6,00

Patate Fritte € 5,00

Insalata Mista € 5,00

Polpette di carne € 6,00

Coperto € 3,00

I NUMERI INDICATO AD OGNI VOCE DEL MENU' SONO ALLERGENI. POTETE CONSULTARE L'ELENCO ALLA FINE DEL MENU'.