

Antipasti

Allergeni

Aragostella alla piastra con demi -glace di crostacei e riso Basmati pilaf	C €18
Sassi e gamberi	C,U,P,G €16
Canocchie in crudità in acqua di cicala e barbabietola e cracker di semi	C,G,SEMI €15
Polpette di baccalà e salsa BBQ	P,G €14
Guazzetto ai frutti di mare con crostini	G,C,M €16
Ostriche Gillardeau (1/2 dozzina) servite con burro e crostini	M €30
La nostra proposta di crudità – 2 ostriche Gillardeau, 2 scampi, 2 gamberi rossi e 2 mazzancolle tigrate con burro e crostini	C,M €33

Primi Piatti

Gnocchetti di ricotta con gamberi , pesto di basilico e pomodoro	G,C,L €15
Linguine con carciofi , peperone crudo e lupini	G,M €16
Risotto alla milanese ai crostacei (minimo per due)	C €19
Spaghetti ai frutti di mare	G,C,M €17
Linguine all' astice	G,C €25
Fusilloni con alici , cavolfiore , uvetta pan grattato e pecorino	P,G,L €15

Secondi piatti

Catalana di crostacei con rucola, cipollotto e pomodoro fresco C €30 ;	con 1/2 astice C €40
Medaglione di pesce del giorno al forno con verdure di stagione e composta di cipolle rosse	P €27
Cuore di merluzzo a vapore con finocchi cotti a bassa temperatura profumati all' arancia e purea di carote	P €28
Fritto misto con paranza e verdure	P,M,G,C €30
Tentacolo di polpo arrosto su crema di sedano rapa ed erbe	M,L €25
Pesce del giorno	P €7,00 l'etto



In base alle normative sanitarie ,alcuni prodotti freschi sono da noi sottoposti ad abbattimenti di temperatura.

