



Menu

ANTIPASTI

PANE TACOS DI GAMBERI

GAMBERI MARINATI AL LIME, CAVOLO VIOLA, SALS
ALLO YOGURT GRECO

(1,2,7,11) 14,50€

POLPO CACIO&PEPE*

POLPO CBT CROCCANTE SU CREMA CACIO E PEPE,
POMODORINI CONFIT, PORRO FRITTO E PATATE
DORATE

(1,5,7,8,14) € 16,50

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

PANE TOSTATO E CREAM FRESH AL LIMONE

(1,4,7) 13,00€

UOVO PATATE E TARTUFO

UOVO POCHE'MORBIDO, CREMA DI PATATE VELLUTATA E
TARTUFO NERO ESTIVO

(1,4,7) 14,50€

CAPRESE DI BUFALA & POMODORI SCOTTATI

MOZZARELLA DI BUFALA, MIX DI POMODORI SCOTTATI
IN PADELLA, BASILICO FRESCO E OLIO EVO

(7) 13,00€



Menu

PRIMI

SCIALATIELLO TUTTO MARE*

TIRATA AL DENTE E SALTATA IN UNA BISQUE DI CROSTACEI INTENSA, ALLEGGERITA DA BRODO DI PESCE. CONDIMENTO DI FRUTTI DI MARE GIÀ SGUSCIATI DA GUSTARE SENZA PENSIERI.

(1,2,3,4,14) 22,00€

RISOTTO ALLA MEDITERRANEA*

CARNAROLI ALLA PARMIGIANA, CON SALSA AL POMODORO, TERRA DI OLIVE, POLVERE DI CAPPERI E TARTARE DI OMBRINA DEL MEDITERRANEO

(4,7) € 24,00

PACCHERO ALLA GENOVESE “SIGNATURE”

SUGO DI CARNE ALLA GENOVESE CON CIPOLLA BRUCIATA E SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA

(1) 19,00€

PRIMO DELLA SETTIMANA

UNA PROPOSTA DIVERSA OGNI SETTIMANA, PENSATA PER VALORIZZARE LA STAGIONALITÀ E LA FRESCHEZZA DELLE MATERIE PRIME. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER INFORMAZIONI SU INGREDIENTI E ALLERGENI

(1,7,8) € 19,00



Menu

CRUDITE'

CRUDO DEL PES* (2,4,14)

PER UNA PERSONA € 35,00

PER DUE PERSONE € 65,00

OSTRICA FINE DE CLAIR, SCAMPO, GAMBERO ROSSO,
SELEZIONE DI CARPACCI, CAPASANTA E TAGLIATELLA DI
SEPPIA.

SELEZIONE DI CARPACCI* (4)

QUATTRO TIPOLOGIE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ
(4) €26,00

OSTRICHE FINE DE CLAIR (14)

3 OSTRICHE € 12,00

6 OSTRICHE € 22,00

12 OSTRICHE € 40,00

DEGUSTAZIONE DI CROSTACEI CRUDI* (2)

(SCAMPI, GAMBERI ROSSI E GAMBERONI)

3 CROSTACEI 1 PER TIPO € 12,00

6 CROSTACEI 2 PER TIPO € 22,00

12 CROSTACEI 4 PER TIPO € 40,00

***Prodotto congelato all'origine o sottoposto ad abbattimento di temperatura in loco nel rispetto delle norme Haccp, per preservarne tutte le proprietà e la massima qualità**



Menu

SECONDI

TONNO ROSSO TATAKI*

TONNO ROSSO SCOTTATO IN STILE TATAKI, SERVITO
CON VERDURE CROCCANTI SPADELLATE E SALSA
TERIYAKI.

(1,4,6) € 26,50

PESCE DEL GIORNO

FILETTO O TRANCIO DI PESCE FRESCO SELEZIONATO
QUOTIDIANAMENTE, SERVITO CON CONTORNO

(4) €22,00

GRAN FRITTO DI MARE*

CALAMARI, TOTANI, CIUFFI, GAMBERI E PARANZA
ACCOMPAGNATE DA VERDURE CROCCANTI FRITTE

(1,2,4,14) €25,00

PIZZA GOURMET TONNO, BUFALA E TROPEA*

POMODORO, CARPACCIO DI TONNO ROSSO
FLAMBE', POMODORINI, CIPOLLA DI IN AGRODOLCE,
CREMA DI BUFALA E POLVERE DI OLIVE

(1,4) €25.00

***Prodotto congelato all'origine o sottoposto ad abbattimento di temperatura in loco nel rispetto delle norme Haccp, per preservarne tutte le proprietà e la massima qualità**



Menu

SECONDI

SPIDER STEAK

IL CARATTERISTICO TAGLIO “RAGNO”, SAPORITO E MORBIDO. IN ACCOMPAGNAMENTO DA PATATE AL FORNO CON SALSA CHIMICHURRI

€ 19,00

CARPACCIO DI ROASTBEEF DI WAGYU

ROASTBEEF DI WAGYU IN CARPACCIO, MAYO AL RAFANO, MELA VERDE CROCCANTE E SEDANO GHIACCIO

(3) 25,00€

PIZZA GOURMET PALETA DI JAMÓN IBÉRICO

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E PALETA DI JAMÓN IBÉRICO AFFUMICATO AGGIUNTA A FINE COTTURA, PER MANTENERNE PROFUMO E MORBIDEZZA

(1,7) €18.00

***Prodotto congelato all'origine o sottoposto ad abbattimento di temperatura in loco nel rispetto delle norme Haccp, per preservarne tutte le proprietà e la massima qualità**

Menu

Dessert

TIRAMISÙ (1,3,7) € 6,50

PANCAKE-MISÙ (1,3,7) € 6,50

ANANAS E FRAGOLE CON GELATO ALLA PANNA (3,7,8) 6,50€

CAZZIMBOCCHIO (1,3,7,8) 6,90€

GIANDUIA-PISTACCHIO-AMARENA

TORTA DEL GIORNO CON GELATO (CHIEDERE PER ALLERGENI) € 6,50

MERINGATA CON NUTELLA (3,7,8) € 6,50

MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA E FRAGOLE (3,7,8) € 6,50

CAFFÈ CON PICCOLA PASTICCERIA (CHIEDERE PER ALLERGENI) 6,50€

Sorbetti artigianali

Delicato sorbetto artigianale "Panna e Limone", eccellenza italiana del gusto. Ideale per concludere il pasto con freschezza ed eleganza. Senza glutine e lattosio

Mela Verde € 8,00

Limone € 8,00

Limone & Salvia € 8,00

Lampone € 8,00

Mirtillo € 8,00

Passion Fruit € 8,00

Fragola e porto € 8,00

Cedro & Menta € 8,00

Mango & Rhum € 8,00

Arancia & Bitter Campari € 8,00

Pera e Calvados € 8,00

CAFFÈ 2,50€

COPERTO 3,50€