

Menu

*Tutti i nostri piatti sono influenzati dal pescato del giorno, quindi malgrado i nostri sforzi, alcuni prodotti potrebbero non esserci. La nostra cucina è esclusivamente espressa, pertanto si potrebbero verificare eventuali attese, legate alla preparazione ottimale dei nostri piatti.
Buona cena.*

Antipasti caldi e freddi

- *Insalata di mare “come si faceva una volta”*
€ 18,00
- *Moscardini alla Nerone, saltati in padella, piccoli pomodori ciliegina*
€ 20,00
- *Polpetielli veraci affogati nella salsa, crostoni di pane al rosmarino*
€ 14,00
- *Sfizio di moscardini e verdure julienne fritti in olio di oliva*
€ 18,00
- *Insalata di gamberi rossi dei nostri mari appena scottati, perle di melone
invernale, valeriana o rughetta*
€ 20,00
- *Scampi fritti in camicia di pastella*
€ 21,00
- *Tagliatella di seppie e foglie di carciofi saltate con fiori di finocchio*
€ 18,00

Antipasti “crudi”

- *Crostacei “scampi, mazzancolle, gamberi rossetti, gamberi godetti”
tutti di pesca a fondale “oltre i 500 mt di ultima cala”
€ 35,00*

- *Carpacci e Tartare battute in punta di coltello con cuori di sedano e
cipolla rossa di Tropea, di pesce bianco "spigole, orate, ricciole, ombrine, dentici"
e azzurro “alici, tonno, pesce stella, sgombri sugheri”
€ 15,00*

- *Tagliatella di calamari con un filo di olio extra vergine di oliva
€ 15,00*

- *Seppioline di strascico croccanti in salsa di olio e limone
€ 15,00*

- *Misto crudo alla maniera nostra (2 persone)
€ 50,00*

Frutti di mare

- *Ostriche fine de clair provenienza “Ile d'Oleron” *
€ 4,00 cad.*

- *Ostriche Noblesse provenienza " Normandie" *
€ 4,00 cad.*

- *Ostriche Belon provenienza "Riec Belon nord Bretagna" *
€ 6,00 cad*

- *Cappesante provenienza nord della Francia
€ 2,00 cad*

- *Tartufi o noci di mare, Taranto mar piccolo o golfo di Napoli
€ 3,00 cad*

- *Clams provenienza sud della Francia
€ 4,00 cad*

- *Canestrelli provenienza sud della Francia
€ 1,00 cad*

** Tutte le ostriche sono di pezzatura da 1 a 5 in base alla loro grandezza.
Ostriche Belon e Noblesse solo su prenotazione.*

Primi piatti

- *Spaghettoni con Arselle al naturale, mantecate a crudo con olio extra vergine di oliva e prezzemolo*
€ 20,00
- *Spaghetti ai crostacei e frutti di mare, piccoli pomodori datterini*
€ 18,00
- *Paccheri di Gragnano all' Amatriciana di tonno pinna gialla con pecorino di Fossa*
€ 20,00
- *Linguine saltate con calamaretti alla penna e i piccoli pomodori ramati delle isole, con bottarga di muggine sarda*
€ 18,00
- *Risotto carnaroli " del pescatore" con tutti i profumi del mare*
€ 18,00
- *Tagliolini ai crostacei nella loro corazza ai tre pomodori*
€ 25,00
- *Gnocchetti di patate gamberi rossetti e zucchine al profumo di limone e bottarga di muggine*
€ 20,00
- *Scialatelli con calamari e broccoli all'olio extra vergine di oliva*
€ 18,00
- *Spaghetti alla Polpa di Riccio di Mare con Bottarga di Muggine Sarda a scaglie*
€ 20,00

Secondi piatti

Tutti i tipi di pesce bianco, crostacei e molluschi che puoi trovare nella mostra si possono gustare nei seguenti modi:

- **"Attufati"** esalta i profumi; è una cottura delicata adatta ai crostacei
€ 12,00 l'etto

- **"In crosta di sale"** indicata per Branzino di cattura e Orate reali o comunque per pesci non più grandi di 1 1/2
€ 8,00 l'etto

- **"Al forno"** con un filo di olio e sfoglie di patate, cottura classica molto gustosa ideale per Rombi pietrosi, Branzini e Dentici di scoglio
€ 8,00 l'etto

- **"All'acqua pazza"**, si cucina il pesce in abbondante acqua con verdure e piccoli pomodori, un filo di olio extra vergine viene messo a crudo la Pezzonia è il suo pesce
€ 9,00 l'etto

- **"In guazzetto"** è una piccola zuppa di pesce in cui tutto è cotto in modo deciso nella salsa di pomodoro sono indicati tutti i pesci di scoglio
€ 9,00 l'etto

- **"Alla Catalana"** è un tipico piatto della cucina Sarda ideale per tutti i crostacei e Rana pescatrice, si cucina tutto in acqua leggermento sapida, si condisce con una vinaigrette di olio extra vergine e aceto di vino rosso pomodori crudi da insalata, basilico e cipolla rossa di Tropea
"Buonissimo"
€ 12,00 l'etto

- **"Frittura"** di paranza spadellata in abbondante olio di oliva
€ 6,00 l'etto

- **"In padella"** con Vernaccia, rosmarino e olive Tagiasche, ideale per Pescatrice e San Pietro
€ 8,00 l'etto

- E per finire i secondi **"Alla tua maniera"** sei tu lo Chef
€ 10,00 l'etto

Dolci

- Mousse di cannella con cioccolato caldo
€ 10,00

- Cremoso caldo dal cuore scioglievole
€ 10,00

-Sospiro di cioccolata calda all'arancia in tazzina
€ 10,00

-Cappuccino di Mascarpone ai Frutti Rossi
€ 10,00

Mousse al Cioccolato Fondente su cialda di Biscotto
€ 10,00

Crema catalana
€ 10,00

Sorbetti al limone
€ 10,00

Piccoli Sorbetti di Frutta nei loro gusci
€ 12,00