



Antipasti

LA NOSTRA CRUDITE'

Una selezione di crostacei, molluschi, ostriche e pescati serviti a crudo

TARTARE DI SCAMPI

Marinata all'aceto di mele e olive taggiasche croccanti

LE TRE TARTARE CRUDITE' DI TONNO RICCIOLA E ORATA

Marinate all'aceto balsamico bianco affumicate alle erbe

PLATEAU DE CRUDITES

Torre a due piani di crostacei, molluschi, ostriche e pescati serviti a crudo

PLATEAU ROYAL

Torre a tre piani di crostacei, molluschi, ostriche e pescati serviti crudi e cotti

PLATEAU DE CRUSTACES

Due scampi, Due mazzancolle e Due gamberi rossi aromatizzati al fumo di agrumi

PIOVRA CROCCANTE

Cotta in sottovuoto a bassa temperatura, rosolata e servita con salsa di sedano rapa

DEGUSTAZIONE DI MARE

Composizione di assaggi serviti cotti e marinati

GAMBERI IN PASTA KATAIFI

Serviti con riduzione di soia

CULATELLO DI ZIBELLO DOP

Stagionato 26 mesi

- Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze -



Primi piatti

CILINDRI ALLA CLOROFILLA DI ALGHE

Ripieni di molluschi in salsa di aglio dolce e vongole veraci

RISO MATURATO AD 1 ANNO

Con aragosta dell'isola d'Elba

FAGOTTELLI

Ripieni di piovra con gamberi rossi di Mazara del Vallo

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA

Ai ricci di mare e bottarga di muggine

CHITARRINE DI PASTA FRESCA

Con astice blu e salsa al ristretto di crostacei

GNOCCHI DI PATATE VIOLA

Ai frutti di mare

MALTAGLIATI 100% TUORLO

Lepre marinata cotta a bassa temperatura e olive nocciolate taggiasche

- Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze -



Secondi piatti

GRATINATURA DI CALAMARI E CROSTACEI

Con la sua maionese espressa

FILETTI DI ROMBO

Marinato all'aceto balsamico bianco, dorato e croccante con caponata di verdure

CUBETTI DI TONNO ROSSO

Leggermente scottati in crosta di Pistacchi di Bronte

TAGLIATA DI RICCIOLA

Alle erbe aromatiche e chips di patate viola

COMPOSIZIONE DI ASTICE ALLA CATALANA

Cotto a 90 gradi

SCAMPI

Aperti al vapore, caviale Beluga e maionese di gamberi rossi di Mazara del Vallo

PETTO D'ANATRA

Cotto in sottovuoto a bassa temperatura, laccato al miele in salsa d'arancia e cointreau

- Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze -



Pescati

(Chiedere agli Chef de Rang in sala le modalità di cottura e preparazione)

ORATA

BRANZINO/SPIGOLA/OMBRINA

SAN PIETRO

ROMBO

GALLINELLA

SCORFANO

DENTICE/PAGRO

CODA DI RANA PESCATRICE

ALTRI PESCATI

La presenza in carta non è vincolante alla disponibilità che varia in funzione della reperibilità sul mercato e sulle condizioni del mare

- Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze -



Dessert

TIRAMISU' SCOMPOSTO

Una reinterpretazione della ricetta con spume esprese al sifone

CHEESECAKE AL LAMPONE

Con scaglie di cioccolato

CILINDRETTI DI PASTA FROLLA

Ripieni di crema al latte

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR

Servito con spuma al mascarpone e gelatina di arancia

WAFFLE CROCCANTE

Crema chantilly aromatizzata all'arancia e frutti di bosco

WAFFLE CROCCANTE

Con caramello salato e granella di amaretti

FLAN DI CIOCCOLATO AMEDEI 75% FONDENTE

Ripieno di pera con riduzione di fragole e limone

- Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze -