

Menù Degustazione

CINQUE TERRE

Polpo arrosto con verdure di stagione

Code di gambero spadellate su vellutata di zucchini

Capasanta al limone e mandorle

Crespelle alla polpa di granchio

Fritto misto

•

Dolce alla carta

Calice di vino

Acqua 0,75Lt

Caffè

€ 65,00 A PERSONA

LO SCRIGNO DELLO CHEF

I cinque tesori dello chef

•

Dolce alla carta

Acqua 0,75Lt

Caffè

€ 75,00 A PERSONA

Crudità

Crudità di scampi freschi	2	cad.	€ 5,00
Crudità di gamberi rossi di Mazzara del Vallo	2	cad.	€ 5,00
Carpaccio di salmone	4		€ 24,00
Tartar di tonno blue fin	4,8		€ 28,00
Cialda di pane carasau, tartar di scampi, con mousse di avocado, lime e pistacchi croccanti	1,2,8		€ 22,00
Carpaccio di capasanta nostrana	14	cad.	€ 8,00
Tartar di gamberi di Mazzara del Vallo con burrata e caviale affumicato di aringa	2,7		€ 24,00
Pizza di tonno con pomodorini confit, olio al basilico, mozzarella di bufala e olive taggiasche	4,7		€ 24,00
Degustazione scelta di crudità di mare <i>(Tartar, carpacci e crostacei nostrani)</i>	2,4,8		€ 30,00
Gran selezione di crudità di mare <i>(Tartar, carpacci e crostacei nostrani)</i>	2,4,8		€ 48,00

Ostriche

Gillardeau <i>(Bretagna, carnosa, nocciolata e croccante, con finale dolce)</i>	14	cad.	€ 5,00
Kys marine <i>(Normandia, equilibrata tra dolce e salato)</i>	14	cad.	€ 5,00

Antipasti Cotti

	Porzione	Assaggio
Insalata di mare 14	€ 20,00	€ 8,00
Calamaro grigliato con ripieno di spinaci 1,8,14	€ 18,00	€ 8,00
Crespella alla polpa di granchio 1,2,3,7	€ 16,00	€ 8,00
Filetto di San Pietro al vino bianco 1,4,7	€ 30,00	€ 15,00
Sauté di cozze 14	€ 14,00	€ 9,00
Treccia di sogliola agli agrumi 1,4,7	€ 24,00	€ 12,00
Insalata di crostacei con verdure fresche 2	€ 30,00	€ 15,00
Pescato del giorno con polenta, pomodorini, capperi e olive taggiasche 1,4	€ 24,00	€ 12,00
Capasanta grigliata 1,14	cad.	€ 6,00
Capasanta al pepe rosa 1,7,14	cad.	€ 6,00
Capasanta al limone e mandorle 1,7,8,14	cad.	€ 6,00
Code di gambero su crema di zucchini 1,2	€ 24,00	€ 12,00
Code di scampo scottate con carciofi 2	€ 30,00	€ 16,00
Code di scampo con patate croccanti, aceto balsamico e miele 1,2	€ 30,00	€ 16,00

per gli Assaggi **esortiamo ad una scelta unificata**

Primi Piatti

Tortelli al nero di seppia, farciti con branzino e serviti con un ragù di vongole, calamari e pomodorini	1,3,4,14	€ 18,00
Spaghetti alle vongole veraci e bottarga di muggine di Cabras	1,4,14	€ 24,00
Spaghetti all'astice	1,2 all'etto	€ 10,00
Risotto con scampi, capesante e zucchini (min. 2 persone)	2,14 cad.	€ 24,00
Sedanini con San Pietro e olive taggiasche	1,4	€ 20,00
Zuppa di pesce e Paella solo su prenotazione	2,4,14 cad.	€ 24,00

eseguimo anche piatti d'asporto

Secondi Piatti

Filetto di S. Pietro della Sardegna con patate e salvia	1,4	€ 30,00
Trancio di rombo chiodato con funghi di stagione	1,4	€ 30,00
Fritto misto di paranza	1,2,14	€ 25,00
Seppioline alla griglia	1,14	€ 18,00
Grigliata mista di pesce	1,2,14	€ 30,00
Pescato del giorno	4	all'etto € 8,00

Crostacei

Scampi e gamberi alla griglia	1,2	€ 30,00
Astice	2	all'etto € 8,00
Aragosta viola della sardegna	2	all'etto € 16,00
Aragosta viola con scampi e gamberi alla catalana	2,9	€ s.q

Coperto € 3,00

richiedere il conto al tavolo

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)



PORTOFINO