Antipasti

Insalatina di mare con julienne di verdure, maionese al lime

Antipasto misto di mare

insalata di mare, salmone e alici marinati, spada e tonno fumé

Alici marinate, lettino di rucola, maionese al lime e pomodoro confit

Code di mazzancolle al lime, gelato al basilico e frutta esotica

Capesante spadellate con burro al tartufo,
crema di piselli, guanciale croccante e polvere di oliva

Souté o zuppetta ai frutti di mare

cozze, vongole, fasolari, cannolicchi

Caro Ospite, se hai allergie, intolleranze o particolari esigenze alimentari, chiedi informazioni al nostro personale sugli ingredienti, le bevande e gli allergeni eventualmente presenti nelle preparazioni. Ti daremo tutte le informazioni necessarie e sapremo aiutarti nel migliore dei modi.

Crudi di mare

Crudità mista di mare "a modo nostro"
scampo, gambero rosso, tonno, spada, ricciola, tonnetto alalunga, salmone

Battuta di gambero rosso di Mazara, burrata, oliva, cappero

Carpaccio di tonno, burrata, tartufo toscano e pane guttiau

Tartare di tonno, salsa tonnata e pomodoro confit

Tartare di salmone, avocado, passion fruit, pane guttiau

Scampo Porcupine

Gambero rosso Mazara del Vallo

OSTRICHE

Fin de Claire
da Marennes Oléron, la città dell'ostrica, affinate in antiche saline di argilla.
Per molti la vera essenza dell'ostrica.

Gillardeau
prodotte a Marennes da una piccola azienda di famiglia fondata 110 anni fa.
Autentica delizia: dolcezza e salinità, carnosità e tenerezza. Il meglio del meglio.

Ricci di mare (secondo disponibilità)

Primi

Risotto all'astice canadese

Spaghetti allo scoglio

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti ai ricci di mare

Risottino del pescatore

Frutti di mare sgusciati, calamari, seppie e gamberi

Risotto con seppie nere, gambero rosso crudo e la sua maionese

Gnocchetti di patate agli scampi, pomodorino fresco, lime e basilico

Secondi

Fritto misto di calamari, code di mazzancolle e salicornia

Grigliata mista di mare

Scampo, mazzancolla, coda di rospo, tonno, spada, calamaro e seppia

Tagliata di tonno, burrata, pomodoro confit, polvere oliva e capperi

Coda di rospo, vellutata di patate e salsa bbq "a modo nostro"

Calamari alla griglia, cavolo viola e peperone

Seppioline, spumiglia, salicornia, crema di piselli e zeste di limone

Piovra alla griglia, patata schiacciata, pomodoro confit, tartufo

Sogliola alla griglia

DIRETTAMENTE DALLA NOSTRA VETRINA

Branzino - Orata - Pescato del giorno

Cotture disponibili: alla griglia / al sale / all'acquapazza

Per chi non ama il pesce

Tagliere misto di salumi e selezione di formaggi

Bresaola condita con citronette, scaglie di Grana e rucolina

Gnocchetti di patate fatti in casa alla Sorrentina

Risotto con funghi porcini, gorgonzola e noci

Costata di manzo alla griglia

Filetto di manzo alla griglia

Contorni

Zucchine, melanzane e peperoni alla griglia

Verdure miste cotte al vapore e saltate

Insalata mista, carote e pomodori

Patatine fritte

Bevande

Acqua minerale Panna e San Pellegrino (0,75 lt.)

Birra bionda Helles Otus alla spina (0,30 lt.)

Bibite

Caffè liscio

Caffè corretto

Vini sfusi

Vino sfuso bianco secco “Gufo reale”	1 litro	0,5 litro	0,25 litro
Vino sfuso bianco mosso “Villa Erika”	1 litro	0,5 litro	0,25 litro

Birre in bottiglia

Bohemian Pilsner (5% vol) 50 cl.

Uno stile che fa della beverinità e dell'eleganza i suoi punti di forza. Componenti principali sono il malto pils e i luppoli nobili della Repubblica Ceca. Birra non pastorizzata e non microfiltrata.

American Ipa (6,5% vol) 50 cl.

Malto pale e luppoli americani, donano un mix di sapori e aromi di agrumi e frutta tropicale con finale amaro tipico dello stile. Birra non pastorizzata e non microfiltrata.

Belgian Dubbel (7% vol) 50 cl.

Ispirata alle antiche birre belghe dal colore rosso intenso che uniscono la dolcezza del malto ai caratteristici aromi di frutta a bacca rossa e di spezie dati dal lievito. Birra non pastorizzata e non microfiltrata.