

## ANTIPASTI\*

---

Insalata di granchio reale con frutta di stagione	28,00
Tavolozza di crudo (ostriche, gamberi rossi, scampi, fasolari, cannolicchi, sashimi: tonno, salmone, pescato del giorno)	35,00
Tartare di tonno pinna gialla con pomodorini e capperi	20,00
Tartare di salmone con finocchietto selvatico	18,00
Tartare di gamberi rosa con avocado e mango	22,00
Insalata di mare tiepida	18,00
Insalata di polpo con patate e pomodori ciliegini	20,00
Insalata di gamberi rossi di Sicilia con misticanza e frutta di stagione	22,00
Sauté di cozze a piacere	15,00
Involtini di pesce spada	18,00
Marinato di pesce con menta e ananas	20,00

## PRIMI\*

---

Linguine all'astice (min. 2 persone)	26,00/persona
Spaghetti ai ricci di mare	25,00
Spaghetti vongole e bottarga	20,00
Amatriciana di mare	22,00
Tagliolini con gamberoni argentini e granella di pistacchio	20,00
Tagliolini nero di seppia con pomodorini, scampi e zucchine	20,00
Paccheri alla Siciliana con spada, pinoli, uvetta, olive e pomodorini	18,00
Risotto con crostacei e porri caramellati (min. 2 persone)	20,00/persona

## SECONDI\*

---

Pescato del giorno	secondo prezzo di mercato
Catalana di crostacei (min. 2 persone)	40,00/persona
Tagliata di tonno con crema di burrata e tartufo	28,00
Tentacoli di polpo alla griglia con mostarda di cipollotti di Tropea	22,00
Fritto reale	24,00
Insalata di branzino e tartufo	26,00
Zuppa di pesce (min. 2 persone)	38,00/persona
Sashimi di tonno pinna gialla con mele caramellate e salsa di soia dolce	25,00
Misto gratinato	26,00
Baccalà mantecato alla veneziana con polenta	22,00

## DESSERT

---

Crema Catalana	7,00
Cassatina Siciliana	9,00
Gelato al tartufo con sbrisolona calda	10,00
Tortino di pere e cioccolato	9,00
Frutta di stagione	8,00
Babà al rum	8,00
Sorbetto (gusto secondo stagione)	5,00
Cheesecake alla frutta	8,00

Caffè 2,00

coperto 3,50

\* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati