

## I PLATEAU

### Petit

3 tipi di ostriche  
2 mandorle di mare  
5 bulots  
2 gamberi rossi  
2 gamberi grigi

~~~~~ **38 €**

### Plage

6 ostriche assortite  
2 clams,  
2 tartufi di mare  
2 mandorle di mare  
2 fasolari  
6 boulots,  
crudité di calamaro  
seppia e polipo del Mediterraneo

~~~~~ **65 €**

1/2 granchio granciporro € 12,00  
1/2 astice bollito € 20,00  
Fasolari € 2,00  
Tartufi di mare € 20,00  
Vongole € 1,00

### Crustacès

1 gambero rosso  
1 scampo  
2 gamberi rosa  
1/2 granchio granciporro  
1/2 astice

~~~~~ **48 €**

### Royal

6 ostriche assortite  
1/2 granchio granciporro  
1/2 astice real  
1 scampo  
1 gambero rosso  
1 fasolaro  
percebes  
1 clams,  
2 mandorle di mare  
1 tartufo di mare  
1 capasanta  
5 boulots,  
bigorneaux

~~~~~ **90 €**

Clams € 3,00  
Cozze pelose € 2,00  
Mandorle di mare € 2,00  
Boulot € 1,00  
Limoni di mare € 2,00

### Les Grand

3 tipi di ostriche  
1 clams,  
1 mandorla di mare  
1 tartufo di mare  
5 boulots,  
1 gambero rosso  
1 scampo  
1 fasolaro  
2 gamberi grigi

~~~~~ **48 €**

### Mediterraneo

10 ostriche assortite  
2 clams  
2 capesante  
4 mandorle di mare  
2 tartufi di mare  
6 boulots,  
2 gamberi rosa  
4 gamberi grigi  
percebes  
2 ricci  
1/2 granchio granciporro  
1/2 astice real  
carpaccio e tartare di tonno  
carpaccio e tartare di salmone

~~~~~ **170 €**

Ricci € 4,00  
Gambero rosso di Mazara € 7,00  
Gambero rosa cotto € 3,00  
Scampo del Mediterraneo € 7,00  
Percebes (50 gr.) € 5,00

## OSTRICHE

### DEGUSTAZIONE

**6 ostriche** ~~~~ **28 €**      **9 ostriche** ~~~~ **38 €**      **12 ostriche** ~~~~ **48 €**

### Ronce David Hervè ■■

Marenne Orelon - Charente Maritime      Iodato croccante      ~~~~ **5 €**

### Fine Bonsonge ■■

Les Claires de Bonsonge      Iodato morbido      ~~~~ **5 €**

### Pleide Poget ■■

Normandia \ Charente Maritime      Marino sapidità importante      ~~~~ **5 €**

### Majestic ■■

Biaa di Donegal      Poco iodata dolce      ~~~~ **5 €**

### San Michele ■■

Gargano      Carnosa, equilibrio tra iodato e dolce      ~~~~ **6 €**

### Royale David Hervè ■■

Marenne Orelon - Charente Maritime      Turgida e consistente - iodata, alga e frutta secca      ~~~~ **5 €**

### Tsarskaya ■■

Bretagna - Baia di Mont Saint Michel      Perfetto equilibrio sapido \ dolce      ~~~~ **5 €**

### Gillardeau ■■

Le Ronchelle - I'le D'Oleron      Dolcezza e salinità equilibrate      ~~~~ **5 €**

### Belon oo ■■

Bassa Bretagna      Nocciola      ~~~~ **5 €**

## STARTERS

### Pinzimonio con verdure e crostacei

Sedano, carote, ravanelli, cetrioli, finocchio, gamberi, scampi, salsa allo yogurt, salsa senapata, salsa al limone

~~~~ 16 €

### Antipasto da condivisione

Quattro assaggi di antipasti caldi e freddi da degustare

~~~~ 18 €

### Gratinato da tradizione

Capasanta, cannolicchi e cozze

~~~~ 16 €

### Catalana di gamberi

Mazzancolla, camone, sedano croccante e salsa catalana

~~~~ 16 €

### Tartare di pescato del giorno

~~~~ 18 €

### Tartare di salmone

~~~~ 16 €

### Carpaccio pescato del giorno

~~~~ 16 €

### Carpaccio di Branzino

~~~~ 14 €

### Carpaccio di salmone

~~~~ 14 €

### Degustazione di tre crudi

~~~~ 18 €

## PASTA E RISO

### Calamarata di mare

Pasta, crema di melanzana, mentuccia, spada, lime

~~~~ 18 €

### Spaghetto con riccio

Spaghetto secco e ricci

~~~~ 22 €

### Linguine con astice

Linguine secche, mezzo astice e pomodorini

~~~~ 22 €

### Strascinato vogole e ceci

Pasta tipica pugliese con vongole veraci e ceci

~~~~ 16 €

### Risotto ai frutti di mare

Riso con cozze, gamberi, seppia

~~~~ 18 €

### Fusillone broccolo e baccalà

Pasta con sugo di broccoli e baccalà

~~~~ 16 €

### Carbonara di mare

Tonnarello, uova, formaggio e frutti di mare

~~~~ 19 €

### Paella di Pesce (2 pax)

Paella con peperoni gamberi, cozze e scampi

~~~~ 44 €

### Cous Cous classico di pesce

Semola, zuppa di pesce con cozze, gamberi, zucchine, peperoni e melanzane

~~~~ 20 €

## MAIN

### Zuppa

Zuppa di pesce secondo tradizione

~~~~ 22 €

### Frittura mista

Calamari, gamberi, verdura

~~~~ 18 €

### Tagliata di pescato

Pescato del giorno, rucola, scaglie di pecorino

~~~~ 22 €

### Scampi gratinati

~~~~ 24 €

### Catalana di polipo

Polipo, sedano, cipolla, camone e salsa catalana

~~~~ 24 €

### Polpo grigliato

Polpo alla griglia con zucchine alla scapece

~~~~ 22 €

### Salmone scottato

Salmone, caviale di melanzana, salsa al basilico

~~~~ 16 €

### Branzino con verdure

~~~~ 18 €

### Rombo alla Mediterranea

Rombo, pomodori, olive e patate

~~~~ 22 €

### Catalana di astice

Astice, sedano, cipolla, camone e salsa catalana

~~~~ 38 €

### Catalana di King Crab

King Crab, sedano, cipolla, camone e salsa catalana

~~~~ 45 €

## DESSERT

### Tiramisu classico

~~~~ 8 €

### Bacio Pantesco

~~~~ 8 €

### Caprese

~~~~ 8 €

### Panna cotta

~~~~ 8 €

### Sorbetti

~~~~ 8 €

### Cheesecake

~~~~ 8 €