

AMUSE GUEULE

*Acciughe del Cantabrico, Burro di Panna Fresca Beppino Occelli®
Con Crostini di Pane Nero ai 7 cereali
€ 15.00*

*Toast Pan Brioche, Burro di Panna Fresca Beppino Occelli®,
Sardine Affumicate del Cantabrico e Erba Cipollina
€ 14.00*

*Foie Gras di Baccalà Pil Pil ed i suoi crostini
€ 16.00*

*Frittino di Tagliatelle di Seppia in salsa
di Pecorino Canestrato
€ 15.00*

*Ostriche cotte alla Brace (2 Pz.) San Michele N2 e/o Gilardeau N3
con Aglio, Olio e Peperoncino (solo weekend)
€ 14.00*

*Caviale "JDC IMPERIAL" 18gr. con
Crostini e Burro di Panna Fresca "Beppino Occelli"®
€ 35.00*

*Patatine fritte con Buccia, Bottarga ed Erba Cipollina
€ 6.00*

LE OSTRICHE E I NOSTRI PLATEAU

Divina Fine de Claire N3 al pezzo (secondo disponibilità)
€ 4.00

Tsarskaya N3 al pezzo (secondo disponibilità)
€ 5.00

Diomedea N3 al pezzo (secondo disponibilità)
€ 4.00

Gilardeau N3 al pezzo (secondo disponibilità)
€ 5.00

Plateau delle 4 specialità di Ostriche N3
Divina - Tsarskaya - Diomedea - Gilardeau al pezzo (secondo disponibilità)
€ 18.00

Plateau di Frutti di Mare
(Ostriche, Tagliatella di Seppia, Scampo, Gambero Rosso,
Noci Bianche, Fasolari, Cozze Pelose.....)
€ 25.00

ANTIPASTI KRUDI e COTTI

Carpaccio di Pescato del Giorno

Spigola, Orata, Salmone, Ricciola, Dentice.... (secondo disponibilità)

€ 20.00

Krudo di Tagliatelle di Seppia

€ 13.00

Tataki di Tonno Bagnato alla Soia, Salsa Tonnata e Arancia

€ 16.00

Sashimi di Ricciola Gravlax, Crostini di Pane ai 7 Cereali,

Ricotta vaccina Locale, Cachi e Polvere di Mandarino

€ 16.00

Caramella (Lollipop) di Baccalà, Cime di Rape e Alici del Cantabrico

€ 14.00

Tartare di Tonno agli Agrumi, Crumble di Tarallo, Mousse di Avocado

ed emulsione di Vincotto locale

€ 16.00

Zuppa di Pesce dello Chef con Pescato di Scoglio, Crostacei e Molluschi

(Cotto/Krudo), Lunga Cottura in Terracotta sfumata al Nero di Troia e

Salsa di Pomodoro (Az. Agricola Enotria)

€ 40.00 (per 2 persone)

Supplì di Riso "Marinara e Scoglio", Krudo di Canocchia e Bottarga

€ 12.00

Cono di Panfocaccia Agricola "208", Ragù di Rombo, Provola di Agerola

affumicata a paglia, Gel di Tuorlo, Tartufo Nero e Caciocavallo

stagionato in Grotta

€ 14.00

I NOSTRI PRIMI

Troccoletti o Semola Battuta allo scoglio
€ 16.00

*Spaghettone bio Sen. Cappelli (Az. ArteAgricola) al Ragù di Orata,
Bottarga di Muggine e Panko Profumato*
€ 16.00

Mezzo Zito Bio (Sen. Cappelli (Az. ArteAgricola) alla Genovese di Tonno
€ 15.00

*Rotelle o Scialatelli con Ragù alla Bolognese di Mare:
Ventresca di Tonno macinata, Cubettata di Polpo del Gargano e
Nduja maturata 60gg.*
€ 16.00

*Pappardelle all'uovo con Funghi Cardoncelli, Funghi Porcini, Totano,
Calamaretti, Tartufo Nero e Caciocavallo Stagionato in Grotta*
€ 20.00

*Risotto Carnaroli D.O.P. (Az. Musso) ai Frutti di Mare, Crostacei e
Molluschi (cotto/krudi), con Peperoni Arrostiti, servito Croccante in Ghisa Rovente*
€ 40.00

Paccherotti Artigianali all'Astice Canadese (per 2 persone)
€ 50.00

I NOSTRI SECONDI

Cubotto di Tonno fritto in Crosta di Tarallo, Salsa Tonnata, Polvere di Pomodoro, Olive nere, Cipolla Rossa caramellata e Frutti di Capperi
€ 20.00

Zuppetta di Pescato del Giorno alla Livornese con Vongole, Olive Taggiasche, Capperi e Crostini di Pane (per 2 persone)
€ 6.50 l'etto

Rombo (kg. 1,0-1,4) cotto al Forno con sughetto "Oldo School" dello Chef e contorno di Patate al Forno
€ 6.50 l'etto

Pescato del Giorno al BBQ circa 600gr. (cottura Kamado), aperto a libro, con contorno di patate al forno (solo weekend)
€ 28.00

Frittura di Calamaro Verace, Seppie, Gamberi e Paranza
€ 20.00

Fritto di Calamaro Verace e Scagliozzi
€ 20.00

Pescato del giorno cotto al forno, alla plancia o in guazzetto
€ 6.50 l'etto

Astice alla Catalana (per 2 persone)
€ 50.00

DESSERT

Setteveli al cioccolato

€ 6.00

Mousse ai Frutti di Bosco

€ 6.00

Mousse al Pistacchio

€ 6.00

Tiramisù

€ 6.00

Crème brûlée

€ 6.00

Sorbetto al Limone

€ 4.00

Sorbetto al Mandarino

€ 5.00

Caffè

€ 2.00

Coperto e Servizio

€ 3.00

Acqua Microfiltrata Frizzante/Liscia

€ 1.00