

PERCORSI DEGUSTAZIONE

I nostri tre menù degustazione senza schemi, basati sulla materia prima più fresca. I piatti variano in base agli arrivi giornalieri e vengono decisi solo al momento dallo Chef.

Pensati per chi ama abbandonarsi liberamente ai sapori del mare.

I menù sono serviti solo ed esclusivamente per tutto il tavolo.

• MENU' "ASSAGGIO" •

Percorso composto da 3 portate di pesce cotto

€ 40,00 a persona

• MENU' "SAPORI" •

Percorso composto da 4 portate di pesce cotto

€ 50,00 a persona

• MENU' "A TUTTO CRUDO" •

*Percorso composto da 3 portate di pesce crudo:
selezione di tartare, variazioni di crostacei e conchiglie*

€ 70,00 a persona

In questo locale non si paga il coperto, è incluso nel prezzo delle portate.

Il cestino di pane composto da 6 panini di semola rimacinata e da 10 grissini all'olio extra vergine di oliva biologico

EURO

6,00

Acqua minerale Surgiva naturale o gasata (0,75 l)

3,00

In caso di intolleranze e/o allergie ad alcuni alimenti, Vi chiediamo la cortesia di volerlo comunicare al nostro personale che saprà consigliarvi al meglio quali piatti scegliere

I CRUDI

VARIAZIONI DI CRUDO:

	EURO
Selezione di tartare di pesce del giorno battuta a coltello	19,00
Il crudo di crostacei: variazione ittica siciliana	22,00
Il "Gran Crudo": variazione di pesci, crostacei, conchiglie e ostriche	40,00
Il piatto di conchiglie	25,00

SELEZIONE AL PEZZO:

	EURO
Ostriche del giorno	4,00
Mandorle di mare	2,00
Capasanta in guscio	4,50
Gamberi rossi	3,50
Gamberi rosa	2,00
Scampi	4,50
Mazzancolle	4,00
Tartare singola di pesce da 40 grammi	7,00

VERONA -> NAPOLI

Alcune delle classiche preparazioni campane rivisitate in chiave marinaresca

	EURO
Polpo, crema di patate al limone e senape	14,00
Come una pizza margherita: capasanta, tabasco e fiordilatte	14,00
"Salsiccia e friarielli": salsiccia di pesce bianco, friarielli, fresella liquida	14,00
Paccheri ripieni di baccalà mantecato, zucchine alla scapece e liquirizia	16,00
Linguine "sciuè-sciuè": salsa di ricci di mare, burrata e basilico	16,00
Crocante di "risi e bisì", gamberi rossi a crudo e cipolla di Tropea marinata	16,00

SEGUENDO IL MERCATO...

Le nostre proposte che variano in base agli arrivi giornalieri

	EURO
Il trancio del pesce del giorno	23,00
Il trancio fritto in semola rimacinata	23,00
Il guazzetto di mare	24,00
La grigliata mista: pesci e crostacei	40,00