



*Gentile Cliente,*

*nel ringraziarla per la preferenza accordataci  
ci auguriamo che il menù ed il servizio siano  
all'altezza delle Sue aspettative.*

*Ogni Suo suggerimento in ordine al  
miglioramento della qualità sarà da noi  
tenuto nella massima considerazione.*

*Grazie*



*piatti del giorno*



---

## PROPOSTE DI STAGIONE

---

### *Antipasti*

Alici fritte	€ 13,00
Insalata di baccalà con sedano e olive	€ 14,00
Capesante alla griglia	€ 12,00
Polipo alla griglia con burrata e cipolla caramellata	€ 16,00
Rosa di spada fumè, con zucchine croccanti e ananas	€ 18,00
Dadolata di tonno "crudite" con mela e pistacchio	€ 18,00
Carpaccio di S. Pietro con nocciole e finocchio	€ 16,00
Bocconcini di bufala impanate con melanzane e pesto	€ 12,00
Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta di bufala	€ 12,00

### *Primi*

Chitarre con aragostelle	€ 15,00
Tagliolino nero con polpa di granchio reale	€ 18,00
Trofie con capesante rana pescatrice e bottarga	€ 16,00
Orecchiette con calamaretti spillo scampi e pomodori soleggiati	€ 15,00
Paccheri melanzane spada e finocchietto	€ 14,00
Risotto fiori di zucca e ricotta di bufala	€ 16,00
Orecchiette alla crudaiola (mozzarella, pomodoro, pistacchio e basilico)	€ 12,00
Trofie alla genovese con granella di noci	€ 14,00

### *Secondi*

Trancio di tonno al sesamo	€ 20,00
Carpaccio di spada con rucola e pistacchio	€ 18,00
Spigola gratinata al limone con dadolata di verdura saltate	€ 22,00
Tagliata di salmone sul letto di asparagi	€ 18,00
Tartare di manzo (scottona) con tartufo estivo	€ 20,00
Tagliata di filetto ai pepi con broccoli	€ 22,00
Straccetti di pollo ai ferri con misticanza	€ 14,00
Carpaccio di manzo con rucola e grana	€ 18,00





*il nostro menu*  
*antipasti*

*tartare di pesce*

Tartare di gambero rosso con misticanza, e pane nero	€ 20,00
Tartare di tonno con scampetti e pinoli	€ 20,00
Tartare di salmone con gamberi rossi e pistacchi	€ 20,00
Caviale di storione iraniano con pane tostato e burro gr. 50	€150,00

*crudité*

<b>Plateau Royal</b>	S.Q.
<i>Secondo disponibilità: ostriche, clams, amande, bullot, scampetti, gamberi rossi, cozze, cannolicchi, gamberi, granchio, fasolari, ricci</i>	

*di mare*

Acciughe salate di Sicilia con pane tostato e riccioli di burro	€ 14,00
Burrata con riccio di mare e gambero rosso	€ 16,00
Polipo con sedano, patate, noci e olive	€ 15,00
Insalata di mare	€ 14,00
Alici marinate con erba cipollina e pepe rosa	€ 13,00
Gamberi alla catalana	€ 13,00
Salmone selvaggio affumicato con crostini di pane nero e burro	€ 18,00
Terrina di polipetti e vongole affogati con pane tostato	€ 14,00



## *il nostro menu*

### *antipasti*

#### *di terra*

Burrata con tartufo nero e pane integrale	€ 14,00
Caprese <i>Mozzarella di bufala, pomodoro</i>	€ 15,00
Culatello di zibello con crostini e burro	€ 14,00
Mozzarella di bufala e culatello	€ 16,00
Carpaccio di bresaola con rucola, parmigiano e carciofi alla romana	€ 18,00

#### *al coltello*

Prosciutto crudo toscano	€ 10,00
Prosciutto crudo di norcia a bagno con vinacce	€ 13,00
Prosciutto crudo San daniele	€ 12,00
Tagliere misto	€ 18,00



## *il nostro menu*

### *i primi di mare*

<b>Chitarre al riccio di mare</b>	€ 16,00
<b>Spaghetti con gambero rosso e carpaccio di tartufo nero</b>	€ 16,00
<b>Chitarre alla liparese</b> <i>Ingredienti: tonno fresco, olive taggiasche, capperi, pomodorini</i>	€ 14,00
<b>Paccheri Andry</b> <i>Ingredienti: tonno fresco, cipolla rossa di tropea, pomodorini, pesto</i>	€ 14,00
<b>Spaghetti ai frutti di mare</b>	€ 15,00
<b>Scialatelli all'astice</b>	€ 22,00
<b>Spaghetti alle vongole veraci</b>	€ 15,00
<b>Orecchiette mappamondo</b> <i>Ingredienti: gamberi, rucola, zafferano, panna</i>	€ 14,00

### *pasta ripiena*

<b>Raviolotti al baccalà con pomodorini pachino, olive taggiasche, pinoli</b>	€ 15,00
<b>Ravioli alla burrata con burro e tartufo nero</b>	€ 15,00



## *il nostro menu*

### *i primi di terra*

<b>Paccheri alla calabrese</b> <i>Ingredienti: salsiccia, cipolla di tropea, nduja, pomodoro</i>	€ 12,00
<b>Bucatino cacio e pepe</b>	€ 13,00
<b>Spaghettono vintage</b> <i>Ingredienti: pomodorini di collina, basilico, parmigiano</i>	€ 11,00
<b>Orecchiette del vegano</b> <i>Ingredienti: funghi, zucchine e carciofi</i>	€ 14,00

### *i risotti*

<b>Risotto alla pescatora</b>	€ 16,00
<b>Risotto Andry</b> <i>Ingredienti: gamberi rossi di Sicilia, zucchine, zafferano</i>	€ 16,00
<b>Risotto alla milanese con ossobuco</b>	€ 24,00





## *il nostro menu*

### *i secondi di mare*

Rombo a piacere (a porzione)	€ 24,00
Pesce spada alla griglia	€ 18,00
Zuppa di cozze con crostini	€ 10,00
Frittura mista	€ 16,00
Misto pesce alla griglia	€ 24,00
Pescatrice al forno (a piacere)	€ 24,00
Branzino/orata a piacere	(per hg) € 5,00
Aragosta alla catalana (per 2)	€ 90,00
Granchio al vapore	€ 24,00
Zuppa di crostacei e molluschi	€ 20,00



## *il nostro menu*

### *i secondi di terra*

<b>Costata di manzo ai ferri (scottona)</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Cotoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodoro</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Tagliata di manzo con rucola e rosmarino</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Fiorentina con verdure Per 2 (scottona)</b>	<b>€ 60,00</b>

### *varietà di filetto*

<b>Filetto all' Andry (aromi, peperoncino, pancetta)</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Filetto ai porcini</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Filetto ai ferri</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Filetto al pepe verde</b>	<b>€ 22,00</b>

### *i contorni*

<b>Verdure alla griglia</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Patate al forno</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Insalata mista di stagione</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Patatine fritte</b>	<b>€ 5,00</b>

### *le insalatone*

<b>Mappamondo</b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Ingredienti: misticanza di stagione, gamberetti, mais, polipo e pesto</i>	
<b>Mr. Chicken</b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Ingredienti: insalata mista, pollo, acciughe, mais, pecorino</i>	
<b>Dello Stretto</b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Ingredienti: misticanza, pomodorini e padellata di spada, calamari e gamberi</i>	
<b>Andry</b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Ingredienti: insalata mista, pomodori, gamberi, salmone fumé, arancio, erba cipollina</i>	
<b>Royal</b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Ingredienti: insalata mista, filetto all'aceto balsamico</i>	



## *frutta - dessert - gelati*

### *frutta*

Fragole	€ 5,00
Frutti di bosco	€ 7,00
Ananas fresco	€ 5,00
Macedonia di frutta fresca	€ 5,00
Aggiunta di gelato	€ 2,00

### *dessert*

Meringa con cioccolato calda	€ 6,00
Dolci al carrello fatti in casa (secondo stagione)	da € 5,00 a € 7,00
Arancia caramellata	€ 5,00

### *gelati e semifreddi artigianali*

Sorbetto al limone	€ 4,00
Tartufo di pizzo calabro al cioccolato imbottito	€ 7,00
Gelati	€ 5,00



## *bevande*

### *birre artigianali italiane*

Theresianer pils cl 33	€ 7,00
Theresianer wit non filtrata cl 75	€ 18,00
Dulac l'ambrada - la ciara	€ 7,00
Corona - menabrea - moretti analcolica	€ 5,00

### *bibite in bottiglia*

Coca cola - fanta - sprite - tonica	€ 3,00
Acqua minerale naturale - frizzante (Panna, San Pellegrino)	€ 2,00
Spremuta di arancia fresca	€ 5,00

### *liquori*

Whisky	€ 6,00
Amaro	€ 5,00
Grappe	€ 5,00

### *riserie*

Whisky	da € 6,00 a € 12,00
Cognac	da € 5,00 a € 12,00
Distillati	da € 5,00 a € 12,00

### *caffè e infusi*

Caffè	€ 2,00
Caffè hag	€ 2,00
Selezione di the e infusi	da € 6,00 a € 8,00

Pane e coperto € 3,00

