

MENU

CENA

PESCATI & CROSTACEI

Pescato del giorno

Alla brace/ al sale/ carciofi e patate/ alla siciliana

Sogliola di Dover

Alla brace / alla mugnaia

Scampi

Alla brace/ al vapore/ al sale

Aragosta

Alla brace/ al vapore olio e limone/ alla catalana

King Crab

Alla brace/ al vapore

Carabineros

Alla brace

CAVIALE

Caviale fresco Siberian Malossol

Servito con blinis e panna acida

Caviale fresco Osetra Malossol

Servito con blinis e panna acida

OSTRICHE E CRUDI

Plateau

2 gamberi, 2 scampi, 4 gamberi gobbetto, 2 capesante, selezione di 8 ostriche

Plateau Royal

King crab al vapore, 2 gamberi rossi, 2 scampi, 6 ostriche Tarbouriech, 4 ostriche Isabelle, 4 gamberi gobbetti, 2 capesante al naturale, 4 tartufi di mare

Ostriche N3

Maè

Selectiond'Or

Tarbouriech

Isabelle

Crudi

Gamberi rossi

Scampi

Capesante

Tartufi di mare

Ricci

Carpaccio di branzino

Capperi, limone e salvia

Gamberi rossi

Rabarbaro marinato, olio evo e timo

Tartare di tonno

Melanzana perlina, pinoli e pomodoro candito

Tartare di dentice

Battuto ai tre pomodori, capperi, olive e basilico

Tartare di scampi

Cetriolo in agrodolce e caviale Siberian

Ventresca di tonno

Olio, sale, limone e pepe

Crudo di pesce e crostacei

Dentice, tonno e scampi

ANTIPASTI

Calamaretti spillo sauté

Alla puttanesca

Calamari cacciarolo

Bietole ripassate e salsa alle erbe aromatiche

Capesante arrostita

Purè di patate e catalogna al peperoncino

Pappa al pomodoro

Guazzetto ai frutti di mare

Catalana di gamberi rossi di Sicilia

Pomodoro camone, sedano e cipolla rossa di Tropea

Gran tiepido di mare

Scampi, gamberi rossi, king crab, calamari e vongole

Granseola alla veneziana

Olio, limone e prezzemolo

King Crab al vapore

Olio e limone

Giardiniera di verdure di stagione

Mozzarella di bufala e basilico

Insalata di carciofi

Olio evo, limone e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi

Carpaccio di peperoni rossi arrosto

Olio al prezzemolo, capperi e peperoncino candito



PRIMI

Spaghetti alle vongole veraci

Bottarga di Muggine

Paccheri al ragù di scorfano

Capperi, olive e pomodoro

Gnocchi di patate con gambero rosso

Pomodorini arrosto e basilico

Tortelli di borragine con frutti di mare

Gamberi, scampi, cozze, vongole e calamari

Fresina all'aragosta

Pomodoro datterino e basilico

Linguine alla granseola

Aglione, olio e peperoncino

Spaghettoni di Gragnano al pomodoro

Pomodoro datterino e basilico



Anolini al Parmigiano Reggiano 30 mesi

Burro e salvia



Risotto allo zafferano (minimo d'ordine 2 porzioni)

Mantecato al Parmigiano Reggiano 24 mesi



SECONDI

Polpo alla brace

Patate schiacciate, asparagi e maggiorana

Fritto misto

Calamari cacciarioli, scampi, gamberi rossi di Sicilia e salvia

Gamberi rossi di Sicilia alla brace

Carciofi e salmoriglio

Rombo al trancio alla mugnaia

Salsa al limone, purè di patate e spinaci ripassati

Tonno rosso alla brace

Con bieta costa e cipolline borratane caramellate

Ventresca di tonno rosso alla brace

Scarola, aglio, olio e peperoncino

Grigliata imperiale

Scampi, gamberi rossi, king crab, aragosta, tonno, calamari e polpo

Parmigiana di melanzane

Parmigiano Reggiano 24mesi



Terrina di lenticchie di Norcia

Purè di patate, catalogna e fondo vegetale



Millefoglie di verdure

Ceci e fungo cardoncello



CONTORNI

Patate fiammifero



Carciofi alla brace
Pomodori confit e basilico



Patate al forno
Rosmarino e sale



Catolagna ripassata
Aglio, olio e peperoncino



Misto di verdure alla brace
Olio al prezzemolo e peperoncino



Scarola
Olive taggiasche, pinoli e uvetta



Insalata di pomodori
Pomodoro datterino, pomodoro camone e basilico



BEVANDE

Acqua Panna

Acqua San Pellegrino

Caffè

Espresso / Decaffeinato / Orzo / Gin seng / Cappuccino / Americano

Tè

Imperial Earl Grey / Floral Jasmin

Tisane

Herbal Spiced Chai / Lemon Verbena / Organic Vanilla Rooibos
Organic Chamomile Flowers

- Tutto il pesce da noi lavorato è stato abbattuto, congelato a bordo o trattasi di pesce fresco, in base alla preparazione ed alla tipologia.
- Per menù allergeni rivolgersi allo staff.

SOGNI