

MENU

CENA

PESCATI & CROSTACEI

Pescato del giorno

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

Sogliola di Dover

Alla brace / alla mugnaia

Scampi Reali

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

30 gr.

50 gr.

Caviale fresco Osetra Malossol

Servito con blinis e panna acida

30 gr.

50 gr.

Tagliolino burro limone e caviale

Caviale servito al tavolo

10 gr.

30 gr.

50 gr.

OSTRICHE E CRUDI

Plateau

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

Plateau Royale

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

Zucca alla brace marinata e rosmarino

Tartare di tonno

Melanzana perlina, pinoli e pomodoro candito

Tartare di dentice

Lenticchie in umido e pomodori canditi

Tartare di scampi

Indivia Belga marinata e caviale

Insalata di gamberi rosa

Carciofi limone candito e basilico

Ventresca di tonno

Olio, sale, limone e pepe

Crudo di pesce e crostacei

Dentice, tonno, scampo e gambero

ANTIPASTI

Calamaretti spillo sauté

Alla puttanesca

Calamari cacciarolo

Zucchine alla scapece

Capesante arrostita

Zucca ripassata e guazzetto di funghi finferli

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



Prodotto vegetariano.

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

Tubetti fagioli zolfino cicoria e scampi

Scampi crudi e cotti

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



Prodotto vegetariano.

SECONDI

Polpo alla brace

Topinambur arrosto, porri marinati e olio alle erbe di campo

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 borretane caramellata

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



Catalogna 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



Purè di patate



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.

SOQNI