

Le nostre degustazioni per iniziare

CRUDO GOLA

Degustazione di otto portate di crudo

€28,00 p.p

COTTO GOLA

Degustazione di otto portate di cotto

€25,00 p.p

DEGUSTAZIONE GOLA

Degustazione di cinque portate di crudo e cinque portate di cotto

€35,00 p.p

GRAN CRUDO PETROLINI

Degustazione di quindici portate di crudo

€40,00 p.p

GRAN COTTO PETROLINI

Degustazione di dodici portate di cotto

€30,00 p.p

GRAN DEGUSTAZIONE PETROLINI

Degustazione di dieci portate di crudo e dieci portate di cotto

€50,00 p.p

COME PUO' UNO SCOGLIO ARGINARE IL MARE

Percorso degustazione di quattro ostriche (Fin de Clair, Brian Preu, Regalor, Gillardeau)

€24,00 p.p

OSTRICHE

Fin de Clair

€4,00 a pz

Regalor

€7,50 a pz

Brian Preu

€6,00 a pz

Gillardeau

€8,50 a pz

Antipasti

TARTARE DEL GIORNO

Selezionata dallo Chef in base al pescato

€14,00

CARPACCIO DEL GIORNO

Selezionato dallo Chef in base al pescato

€12,00

ARMONIA DI PATATE

Cozze , guanciale di Amatrice, estratto di prezzemolo ed emulsione di cozze

€14,00

PROFUMO DI MARE

Rosticcato all'aroma di faggio e olivo

€15,00

FRIED AND FISH

Focaccina frita con salmone cotto al sale alla catalana

€12,00

"S" COME SOUTÉ

Souté Sorpresa

€13,00

SFOGLIATA ALLE TRE PATATE

Patata gialla di Viterbo, patata viola francese, patata arancione americana, mortadella di bufalo dell'azienda "The Wolf" e pesto di pistacchi di Bronte

€13,00

TOMINO PIEMONTESE

Roosti di mais, chips di carciofo eomanesco e miele di castagno

€13,00

Primi Piatti

PACCHERI DEL PASTIFICIO GENTILE Vongole veraci, aglio nero e bottarga di muggine	€20,00
GNOCCETTI DI BUFALA AL NERO DI SEPIA con rana pescatrice, datterino rosso, al profumo di lime e zenzero	€18,00
RAVIOLI CON COZZE E ANETO Cacio e pepe di Szeuchan e amatriciano crispy	€16,00
MALTAGLIATO AL GRANO ARSO Battuto di polpo, pomodorino calabrese e basilico all'essenza di rucola	€16,00
SPAGHETTO DEL PASTIFICIO GENTILE Ajo ojo e peperoncino, crudità di gambero rosso di Mazara ed estratto di passion fruit	€20,00
CALAMARATA DEL PASTIFICIO GENTILE con scampi, datterino giallo e stracciata pugliese	€18,00
SPAGHETTO DEL PASTIFICIO GENTILE ALLE VONGOLE VERACI	€16,00
FETTUCCHINE AL CACAO Battuto di vitella, funghi porcini e ricotta al forno aromatizzata all'arancio	€15,00
SAGNE AL BASILICO Crema di taggiasche, datterino confit e stracciatella pugliese	€14,00

Secondi Piatti

TATAKI DI TONNO E PISTACCHI Maionese all'arancia e dressing al passion fruit	€24,00
LA MIA PAZZA ACQUA DI SPIGOLA E VERDURE AL VAPORE	€18,00
INSALATA DI BACCALÁ TIEPIDO con misticanza, finocchi, fiori eduli, maionese al caffè e dressing di liquirizia	€18,00
BOCCONCINI DI RANA PESCATRICE Panko aromatizzato con salsa di patate allo zafferano e insalatina di salicornia	€18,00
ESPERIENZA CROCCANTE	€18,00
BBQ FISH	€22,00
FILETTO DI BUFALO affumicato al sigaro con salsa al rhum e fichi secchi	€24,00
GATEAU DI PATATE ripieno di mozzarella di bufala, funghi e pesto di rucola	€15,00

Contorni

VERDURA DI STAGIONE	€6,00
PATATE AL FORNO	€6,00
VERDURE GRIGLIATE	€6,00
INSALATINA DI CAMPO	€6,00

Dessert

GOLAMISÙ Granita al caffè, spuma al mascarpone e colatura al cacao	€10,00
TORTINO AL CIOCCOLATO dal cuore caldo al 72% con spuma di marsala e salsa alla vaniglia	€9,00
MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI Sale Maldon, olio EVO, confettura d'arancio, peperoncino e terra di mandorle	€10,00
ESTRATTO DI FRUTTI ROSSI AL BALSAMICO INVECCHIATO con gelato alla cannella e croccante al cocco	€9,00
TAGLIATA DI FRUTTA	€8,00

Per Concludere

LA NOSTRA SELEZIONE DI AMARI, LIQUORI, DISTILLATI, RUM E WHISKY
PER GLI APPASSIONATI DEL FUMO LENTO AFFUMICATURA AL SIGARO