



Antipasti

Starters

Gambero Rosso* 9
Red prawn* 2

Scampo* 9
Langoustine* 2

Ostrica 4.50
Oyster 14

PLATEAU DI CRUDO* 2,14

3 ostriche, 1 gambero rosso, 1 scampo 30
Fresh raw seafood platter with 3 oysters,
1 red prawn, 1 langoustine

6 ostriche, 2 gamberi rossi, 2 scampi 55
Fresh raw seafood platter with 6 oysters,
2 red prawns, 2 langoustines

10 ostriche, 5 gamberi rossi, 5 scampi 110
Fresh raw seafood platter with 10 oysters,
5 red prawns, 5 langoustines

Selezione di salumi e formaggi regionali e nazionali 18
Selection of regional and national cured meats and cheeses 1/7

**Tartare di ricciola locale marinata,
brunoise di pesce e carapigna al basilico 20**
Marinated local white fish tartare, peach brunoise and basil granita 4



Gamberi rossi del mediterraneo, stracciatella di burrata, tartufo nero estivo 22
Mediterranean red prawns, burrata stracciatella, and black summer truffle 2/7

Battuto di chianina, capperi in più consistenze, spuma di juncu e guttiau 20
Chianina beef tartare, capers in various consistencies, pecorino mousse, and guttiau cheese 1/7

Tonno rosso del mediterraneo cotto sott'olio, pomodoro camone, cetrioli e crostini di focaccia 18
Mediterranean bluefin tuna cooked in oil, Camone tomatoes, cucumbers, and focaccia croutons 1/4/6

Primi

Pasta

Linguine con arselle 22 "il Vostro preferito"
bottarga di muggine in polvere / emulsione di bottarga di muggine
Linguine pasta with clams and... salted and cured grey mullet roe pouch powder
/ salted and cured grey mullet roe pouch powder emulsion 1/4/14

Trenette all'astice, la sua bisque e burro salato 28 Min 2 persone
Trenette pasta with lobster flesh, his bisque and salted butter 1/2/ 7/ 9

**Mezzelune con ripieno di piselli, scalogno caramellato
e seppia marinata cotta a bassa temperatura 20**
Ravioli filled with peas, caramelized shallots
and low-temperature cooked cuttlefish 1/14

**Tagliolino al grano saraceno, gambero rosso crudo
di Mazara del vallo, la sua essenza e tartufo di Laconi 24 "Specialità"**
Buckwheat tagliolini, raw red prawns from Mazara del Vallo
its essence and Laconi truffle 1/2

Culurgiones della tradizione, spuma di bufala e tre pomodori in tre consistenze e cotture 18
Traditional Culurgiones, buffalo mozzarella mousse and three tomatoes
in three consistencies and cooking methods 1/7

**Gnocco di patata, guancia di manzo brasata al carignano, nduja calabrese
e spuma di ovincaprino regionale 18**
Potato gnocchi, beef cheek braised in Carignano, Calabrian nduja and regional goat cheese mousse 1/7/9

* Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti o surgelati
some products could be blast chilled or frozen

Secondi di Terra

Main Courses from the land



**Filetto di bovino, demiglace al porto
e crema di patate al tartufo. 24**
Beef fillet, port demiglace and truffle potato cream 7/9

**Entrecote di manzo da 400gr
e peperoni arrosto 28**
400g beef entrecote and roasted peppers

Galletto grigliato e patate al forno al rosmarino 20
Grilled chicken and baked potatoes with rosemary



Secondi di Mare

Main Courses from the sea

Calamari* fritti e maionese alla sriracha* 20
Deep-fried squid with sriracha mayonnaise 1/ 2/ 3/ 4/14

Frittura di mare di calamari gamberi e polpo 26
Fried seafood with squid, prawns and octopus 1/2/3/4/14

**Scampi grigliati, insalata di zucchine e
citronette, pepe rosa in grani 22**
Grilled scampi, courgette and citronette salad, pink peppercorns 2/5

Polpo fritto, maionese alla cipolla, bacon jam e purea di piselli 22
Fried octopus, onion mayonnaise, bacon jam and pea puree 1/3/4/7/14

Contorni

Sides

Verdure cotte / crude 9
(composizione in base alla disponibilità e stagionalità)
Roasted vegetables, composition may vary depending on availability and season

French fries 7
Potato chips 1

Potato dippers* 7
Potato dippers 1

Patate al forno 7
Roasted potatoes

Prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento in conformità alle prescrizioni del reg. Ce 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 1.

** Prodotto surgelato all'origine

Allergeni / Allergens

1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta con guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi