

*Ho bisogno di conoscere la storia di un alimento.
Devo sapere da dove viene.
Devo immaginarmi le mani che hanno coltivato,
lavorato e cotto ciò che mangio.
(Carlo Petrini)*

Menù Degustazione

Quattro portate

I nostri connubi
degustazione di antipasti di mare

Spaghetti alla chitarra aglio e olio rivisitati con acciughe del
Mar Cantabrico

Ricciola al forno con mandorle ed olive

Cheesecake ai frutti di bosco

Cinque portate

Crudole sue variazioni.
Carpaccio di crostacei, tartaree sashimi di pesce

Nel blu
scampi, gamberi e frutti di mare crudi

Risotto ostriche e champagne

Frutti di mare e crostacei in zuppa

Frutti di bosco con quenelle di vaniglia

N.B.: I menu degustazione vanno serviti per tavolo completo con possibilità di variazione

Crudi

Nel blu

scampi, gamberi e frutti di mare crudi

Crudo le sue variazioni

carpaccio di crostacei, tartare e sashimi di pesce

Tartare di scampi e gamberi

con gocce di olio Evo

Tartare di pesce

con chips di riso ed alghe marine

Carpaccio di crostacei

con crostini aromatizzati

Degustazione di ostriche

sélection marine, huitres celine e sentinelle

Salmon selvaggio dell'Alaska "Red King"

con ricci di burro Échiré

Iranian Beluga Caviar gr.30

Acciughe del Mar Cantabrico

con crostini aromatizzati

Scampi da gr.180

Cotti

I nostri connubi
degustazione di antipasti di mare

Il fumante del mare
scampi, gamberi, calamaretti e filetto di baccalà cotto al vapore

Baccalà
con fresella sbriciolata, pomodorini, basilico ed origano

Seppie
con acciughe, pomodoro di Sorrento e basilico

Variazione di polpo

Praline di pesce
con riduzione di zucchine e basilico

Perle di ostriche fritte
con maionese pantesca

Schiacciatina di Patate
con alghe marine e triglie di scoglio

Gamberi rossi di Mazara del Vallo
con lardo di colonnata ricoperto di granelle di nocciola

Catalana di scampi e gamberi
con pomodorini, sedano, carote, valeriana e julienne di cipolle di Tropea

Astice alla Catalana
con pomodorini, sedano, carote, valeriana e julienne di cipolle di Tropea

Primi

Linguine trafilate al bronzo con astice

Spaghetti alla chitarra aglio e olio rivisitati
con acciughe del Mar Cantabrico

Paccheri di grano duro con scampi e capriccio di riccio

Candele corte di Gragnano con gamberi e bottarga

Risotto agli scampi

Primi

Fusilli di pasta fresca con granchio porro

Linguine trafile al bronzo con tartufi di mare, zucchine,
basilico e parmigiano

Paccheri di grano duro con gamberi, calamaretti e vongole

Tubettino rigato con scorfano rosso di scoglio

Riso Carnaroli con ostriche e champagne

Secondi

Al sale...pescato del giorno

Alla brace...gamberi, scampi e calamari

Filetto di pesce in crosta di patate

Pesci di paranza dorati

Polpo alla brace con pesto di pomodorini secchi, capperi ed olive

Ricciola al forno con mandorle ed olive

Secondi

Al sale...gamberi di Mazara del Vallo

Alla brace...pescato del giorno

Filetto di pesce scottato
con scarola, capperi ed olive

Fritto di gamberi e calamari

Zuppa di crostacei e frutti di mare

Scampi gratinati

Frutta

Frutta di stagione

Frutti di bosco con quenelle di vaniglia

Frutti esotici

Dessert

Mousse ai due cioccolati

Caprese rivisitata all'arancia

Cheesecake ai frutti di bosco

Babà Classico

Mandorlato

La frutta e il suo gelato

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA, CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENICI.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg.UE n°1169/2011 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1	Cereali contenenti GLUTINE e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut)	8	FRUTTA A GUSCIO e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	9	SEDANO e prodotti a base di sedano
3	UOVA e prodotti a base di uova	10	SENAPE e prodotti a base di senape
4	PESCE e prodotti a base di pesce	11	SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo
5	ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	12	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 ml/l
6	SOIA e prodotti a base di soia	13	LUPINI e prodotti a base di lupini
7	LATTE e prodotti a base di latte	14	MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Alcune materie prime, per garantirne la freschezza, vengono sottoposte ai trattamenti di sanificazione, attraverso l'abbattimento rapido di temperature come previsto dal Reg. CE 853/2004.

In mancanza di esse, saranno somministrati prodotti surgelati di alta qualità, previo avviso alla clientela.