

La nostra filosofia è fondata sulla semplicità e il rispetto delle materie prime che fanno parte del territorio e affondano le radici nella tradizione e nei ricordi della nostra famiglia, con uno sguardo al futuro e all'innovazione.

La nostra cucina è esclusivamente legata alle possibilità stagionali e giornaliere di mercato, grazie alla serietà dei nostri fidati fornitori che pescano nei nostri mari con metodi totalmente ecosostenibili, nel pieno rispetto dell'ambiente sottomarino e di chi lo abita, favorendone il ripopolamento.
Benvenuti.

I MENÙ DEGUSTAZIONE

Chef Michele Quarenghi

Un viaggio fuori dall'isola

*8 PORTATE 100

Le tre ostriche

La ceviche di ombrina

Il carpaccio di gambero rosa con mango, avocado e sorbetto al lime e zenzero

Lo spaghetti aglio, olio, peperoncino e gamberi viola di Santa Margherita Ligure

La spadellata di gamberi, calamari con zenzero e lemon grass

L'ombrina del Mediterraneo con frutti di mare

La frittura

Una dolce sorpresa

Dal mare... il crudo

*8 PORTATE 100

I VINI SCELTI PER VOI IN ACCOMPAGNAMENTO AI NOSTRI MENÙ

4 calici 50 a persona

6 calici 70 a persona

* I menù degustazione si intendono per tutti i commensali.

Antipasti

	€
Le tre ostriche.....	18
Gran crudità all'Isolana, porzione intera.....	60
Gran crudità all'Isolana, ½ porzione.....	35
Tartare di tonno rosso, tuorlo d'uovo CBT e caviale Cru Caviar.....	40
La ceviche di ombrina.....	28
Zuppetta di scorfano, gambero viola di Santa Margherita Ligure e zafferano.....	30
Insalata di mare alla Caprese.....	35

Primi piatti

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e gamberi viola di Santa Margherita Ligure.....	35
La Minestra di pasta mista in pentola Agnelli con frutti di mare e crostacei.....	32
Paccheri con calamaretti, vongole e bottarga.....	25
Spaghetti con vongole alla Posillipo.....	22
Lumaconi di pasta di Gragnano con ragù di pesci all'Isolana.....	22

Secondi piatti

Astice intero alla Catalana.....	60
La zuppa "asciutta".....	40
La frittura.....	40
Piovra, patate e paprika.....	28
Pescato del giorno (prezzo variabile in base alle quotazioni giornaliere di mercato)	

La disponibilità delle nostre specialità è legata alle possibilità stagionali e giornaliere di mercato.

* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati da noi o alla fonte per la conservazione nel rispetto della normativa sanitaria: "Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3".

** Vi ricordiamo di segnalare eventuali intolleranze o allergie. L'elenco degli allergeni è a vostra disposizione per la consultazione.

Coperto € 3