



Il Menù degustazione

8 PORTATE 100
5 PORTATE 75

Tre ostriche
Ceviche

Carpaccio di gambero rosa, mango, avocado e finger lime

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

Piovra, patate e paprika

La zuppa asciutta

La frittura

Dolci sorprese

.....

I VINI SCELTI PER VOI IN ACCOMPAGNAMENTO AL NOSTRO MENÙ

4 calici 50 a persona

6 calici 70 a persona

Il menù degustazione è inteso per tutti i commensali al tavolo.

Antipasti

	€	1/2 €
Gran crudità all'Isolana.....	65	35
Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo.....	50	35
Tartare di tonno rosso del Mediterraneo.....	35	25
Il ceviche.....	30	18
Insalata di mare alla caprese.....	35	25
Piovra, patate e paprika.....	30	18

Primi piatti

	€	1/2 €
Spaghetti aglio, olio, peperoncino e gamberi viola di Santa Margherita Ligure.....	35	25
La Minestra di pasta mista con frutti di mare e crostacei.....	35	25
Pacchero con calamaretti, vongole e bottarga.....	25	18
Spaghetti con vongole alla Posillipo.....	22	15
Lumaconi di pasta con ragù di pesci all'isolana.....	22	15

Secondi piatti

	€	1/2 €
Catalana di crostacei misti.....	70	45
La grigliata mista di pesci e crostacei.....	60	40
La zuppa "asciutta".....	40	28
La frittura.....	40	28
Calamaretti spillo fritti.....	38	25

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