
CRUDI E OSTRICHE...un inizio puro e minerale

Le 3 Ostriche *3 diversi tipi di ostriche* €21 (14)

Cannolicchio, Fasolaro e Tartufo di mare €12 (14)

Gran Crudità all'Isolana per 2 persone 90€

Carpacci di pesci, crostacei, molluschi, alici, secondo la disponibilità di mercato; conditi al momento con sale, olio Evo e limone secondo la tradizione Isolana Caprese. (2,4,14)

Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo €28 (4)

Ceviche di Ricciola €28 (4)

ANTIPASTI...tra brace, acidità e dolcezze naturali

Sinfonia Caprese €40 *Polpo, crostacei, frutti di mare cotti al vapore (2,4,14)*

Totanetti alla brace, pane al finocchietto e limone €15 (1,14)

Pane, burro e acciughe del cantabrico (Sardina selezione gold) €25 (1,7,4)

Calamaretti Spillo Fritti €30 (1,14)

PRIMI PIATTI

Zuppa di scoglio e pasta mista €35 *Pasta mista cotta nella nostra speciale zuppa di scoglio (2,4,14)*

Spaghetto di Mezzanotte €30 *Aglio, olio, peperoncino, crudo di Gambero Rosso (1,2,7)*

Spaghetto ai Ricci di mare €28 (1,14)

Spaghetto Vongole Veraci e Bottarga €25 *Bottarga di nostra produzione (1,14)*

Paccheri al ragù di pesci all'Isolana €27 *(Piatto solidale "Ristoranti Contro La Fame) (1,4)*

SECONDI PIATTI AL KAMADO (speciale brace Giapponese)

Seppia scarpetta, crema di ceci, catalogna ripassata e loomi €26 (14)

Ventresca di Tonno, crema di Champignon, zucca, fingerlime, cuore di tonno €30 (4)

Il Pescato del giorno €10 all'etto (4)

Verdure di stagione €7

Coperto €5

Il pesce destinato ad essere consumato 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

ELENCO DEGLI ALLERGENI

1 glutine; 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi



-MAREA-
Chef Roberto Donadoni

Benvenuto dalla Cucina

Carpaccio di Tonno Rosso del Mediterraneo

Carpaccio di Pesce Spada del Mediterraneo

Tagliatella di Seppia Nera

Crostacei

Ceviche di Ricciola

Totanetto alla brace, pane al finocchietto, Limone

Seppia Scarpetta, crema di ceci, cicoria ripassata, loomi

Spaghetto di Mezzanotte

Ventresca di Tonno, crema di champignon, zucca tostata, finger lime, cuore di Tonno

Pre Dessert

Torta Caprese Since 1975

€90 a persona

Il Menù si intende per tutto il tavolo

Acqua Ultrafiltrata €3

Caffè Torrefazione Mokasol €5

