

LA CARTA

Chef Manolo Teruzzi

*Aluni prodotti potrebbero aver subito “abbattimento di temperatura” per la conservazione nel rispetto della normativa sanitaria come da regolamento CE n.583/200

I crudi della nostra Cucina

* **Pescato del giorno da degustare in tartare e/o carpaccio 100 gr.**

*100 gr. Fish of the day in Tartar style or
carpaccio style*

18 €

* **Gamberi Rossi di Mazara del Vallo**

Red shrimp from Mazara del Vallo

6 € al pezzo/each one

* **Scampi di Porto Santo Spirito**

Raw crustaceans scampi from Porto Santo Spirito

8 € al pezzo/each one

* **Granchio reale della Kamčatka con catalana di verdure**

king crab of the Kamčatka with light vegetables catalana

25 €

Ostriche: selezione giornaliera dello chef

Oysters selection of the chef

6,5 € al pezzo /each one

* **Gran crudo "Ready to eat" 1 ostrica, 1 scampo, 1 gambero,
1 capasanta oceanica, tartar di pescato 50 gr.**

*"Raw fish ready to eat" 1 oyster, 1 scampo, 1 shrimp, 1 ocean scallop,
fish tartar 50 gr.*

35 €

Acciughe del Cantabrico, pane tostato e burro della Normandia

Anchovies from Cantabric sea, toasted bread and Normandy butter

2 € al pezzo/each one

Caviale Asetra 30 gr. box

Asetra caviar 85 €

Salmon lock fine scozzese da noi affumicato 100 gr.

Pane tostato e burro della Normandia

Scottish Smoked salmon 100 gr. with toasted bread and Normandy butter

18 €

Jamon Patanegra 80 gr. tagliato al coltello con mandorle tostate

Spanish Patanegra ham 80 gr. cut with a knife

28 €

Antipasti

" Il polpo tonnato"

cotto sottovuoto a bassa temperatura, verdure disidratate.

Octopus cooked at low temperature, dehydrated vegetables, tuna sauce.

18 €

Battuta di gamberi rosa di Mazara, scaglie di foie gras, erbe aromatiche.

Pink shrimp carpaccio, flakes of foie gras, aromatic herbs.

20 €

Cannoli neri di sfoglia al mais, patate, pistilli di zafferano e finferli.

Black puff pastry cannoli with potatoes, saffron pistils and chanterelles mushrooms.

19 €

Verdure del Mediterraneo alla provenzale, secondo me!

Aubergine, courgette, tomato, onion, stuffed, vegetable cream, mushroom powder

17€

"Di ritorno da Ibiza"

pane e pomodoro, jamon, chorizo, acciuga del cantabrico, gambas al ajillo.

"Returning from Ibiza"

bread and tomato, jamon, chorizo, Cantabrian anchovy, gambas al ajillo.

25 €

"Mottarello"

tartare di manzo con crosta di briciole di piselli,

cuore di foie gras e mela caramellata insalatine novelle e lamponi.

Beef tartare with peas crumb crust, heart of foie gras, caramelized apple, salad and raspberry.

18€

Primi piatti

Riso Bomba Valenciano al nero, seppie, ajoli.

*Traditional Valencia rice cooked in a pan, cuttlefish ink,
cuttlefish and garlic sauce.*

(solo per 2 persone/only for 2 people)

35 €

Spaghettoni integrali all'amatriciana di ventresca di tonno rosso, panure di grissini caramellati.

Whole-grain spaghetti, tomato sauce, onion, red tuna, caramel breadsticks.

18 €

Gnocchi non gnocchi di zucca con ricotta affumicata e ragout di porcini e gallinacci

*Pumpkin gnocchi with smoked ricotta, porcini
and chanterelle mushrooms.*

18 €

Maccheroncini di pasta fresca al cacio & pepe e bisque di gambero rosso

*Home made maccheroni with pecorino cheese, black
pepper and shrimp sauce.*

16€

Risotto carnaroli della Riseria di Nori alla milanese con pistilli di zafferano e midollo.

Specialty milanese risotto with saffron and beef marrow.

16 €

Secondi piatti

Pavè di branzino cotto al sale marino con piccola caponata di verdure morbida e croccante.

Sea bass cooked in salt style with zucchini, eggplant, peppers and tomato.

29€

Gran bollito di mare con verdure di stagione appena scottate e salsa verde.

Mixed steamed fish with freshly cooked seasonal vegetables and green sauce.

29 €

Fish and chickpeas con crema di yogurt e cetriolo bruciato.

Fried Fish and chickpeas with cream of yogurt and cucumber grilled.

28€

Lollipops di pollo della Borgogna marinate alle spezie orientali, spuma di patate e chips di rape.

Chicken lollipops marinated in oriental spices, potato mousse and turnip chips.

27 €

Guancetta di maialino iberico laccata al miele, riduzione di traminer aromatico, tarassaco appena scottato.

Iberian cheek of suckling pig, aromatic traminer wine reduction, roasted fresh dandelion salad

26 €

Fiorentina e costate di manzo cotte alla brace con verdure.

Barbeque cooked Fiorentina stake or ribs of italian beef with vegetables.

8 € Hg

Allergeni

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Estimado cliente, si usted posee alergias e/o intolerancias alimentarias, puede pedir informacion a nuestro personal sobre nuestro platos y bebidas. Estamos preparados para aconsejarle de la mejor manera.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, falls Sie Allergien und / oder Unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte nach unseren Lebensmitteln und Getränken. Wir beraten Sie gerne.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Siamo organizzati per consentirle una scelta alimentare in piena sicurezza, seguendo sistematiche procedure di controllo dei nostri processi produttivi e tenendo in evidenza l'eventuale presenza di ingredienti allergenici, Disponiamo di un "agenda allergeni" per tutti i prodotti serviti, che aggiorniamo continuamente, per consentire al nostro personale di soddisfare ogni Sua curiosità al riguardo. Saremo lieti di poterLa accompagnare con serenità e con nostro grande piacere nelle Sue scelte.

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) maltodestrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo oricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.