

Le Nostre Proposte

Menù Degustazione... A Mano Libera... 5 Portate.... (P.P) 60

Menù Degustazione... A Mano Libera... 7 Portate.... (P.P) 80

NON SOLO CRUDO....in due step

Scampi, Gamberi, Ostriche, Cozze e Carpacci e Tartar.. 55

Dal Nostro Acquario

...Il Principe del Mare...

...L'Astice Blu....

Alla Catalana Agli Agrumi.... Con la Pasta 17 all' Hg

...Il Principe del Mare...

...L'Astice Canada...

Alla Catalana.... Agli Agrumi.... Con la Pasta.... 17 all' Hg

...La Regina del Mare....

...L'Aragosta ...

Alla Catalana.... Agli Agrumi... Con la Pasta... 20 all' Hg

*In Caso di Mancata Reperibilità del Prodotto Fresco, Sostituiamo il Pescato con il miglior congelato a bordo

Gli Antipasti al Piatto

Dal Cappello ^{*} 2-4-7-9

*Cilindro di Gambero Rosso... Variazione di Cavolo... Prosciutto Croccante...
Maionese di Acciuga... Ricotta Morbida... Sedano e Barbabietola*

22

Passeggiando in pineta 4-6-7-14

*Ricciola Marinata... Pesto di Olive Nere... Pomodoro e Finocchio Marino...
Gelato di Patate e Zafferano... Ostrica CBT*

20

La Rosa di Mare ^{*} 4-7-9-14

*Petali di Calamaro Affumicato... Crema di Patate... Bottarga...
Lime e Chips di Carciofi*

19

La Nostra Panada 1-4-6-7

*Dadolata di Anguilla e Carciofi... Consistenze di Pomodori...
Olio al Prezzemolo e Pecorino*

19

Tentacolando ^{*} 1-6-14

*Polpo Verace in Crosta di Mais... "Ketchup" di Peperone...
Cavolfiore in Aceto e Maionese di Polpo*

21

Im...Pastando

Ri...Sotto il Mare 4-7-9-14

Riso Canaroli... Asparagi... Ricci di Mare... Capesante e Capperi...

22

I Culurgiones Dello Chef Piras * 1-2-7

Culurgiones Ripieni di Patate Affumicate e Crostacei... Piselli...

“Veleno di Scampi”... Menta...

21

Giro in Laguna 1-4-14

Spaghetto Verrigni... Carote al Rosmarino... Muggine Affumicato...

Pomodorini Confit e Vongole

18

Ciottoli Bianchi 1-3-4-9-14

Chicchi di Patate... Ristretto di Ricciola... Verde Prezzemolo...

Cozze e Zucchine in Aceto

20

Casa al Mare 1-3-4-9

Tagliolino all'uovo... Scorfano alla Vernaccia... Cavolfiore... Bottarga e Olive

21

Dai Nostri Pescherecci

Geometria Marina ⁴⁻⁷

*Rombo... La sua Riduzione... Patate Schiacciate al Limone... Finocchi al Pecorino...
Polvere di Barbabietola*

22

Profondo Rosso ¹⁻⁴⁻⁷

*Ricciola Glassata al Vino Rosso "Cagnulari"... Cavolfiore Brasato...
Carciofi e Prosciutto Croccante...*

21

Sfumature di Calamaro ^{* 1-2-4-9-14}

*Calamaro Farcito con Zucchine e Frutti di Mare... Nappato alle Carote...
Nero di Seppia... Crudo di Sedano e Riduzione di Crostacei*

21

Mare Dorato ^{* 1-2-3-4-14}

Il Fritto secondo l'umore del Mare...

22

Tra Boschi e Anfratti ¹⁻²⁻⁶

Astice Grigliato in Panatura Aromatica... Cime di Rapa e Ristretto di Funghi...

30