

# 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 \*<sup>2-4-7-9</sup>

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

22

## Passeggiando in pineta <sup>4-6-7-14</sup>

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

20

## La Rosa di Mare \*<sup>4-7-9-14</sup>

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

19

## La Nostra Panada <sup>1-4-6-7</sup>

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

19

## Tentacolando \*<sup>1-6-14</sup>

*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 <sup>4-7</sup>

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

22

### Profondo Rosso <sup>1-4-7</sup>

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

21

### Sfumature di Calamaro <sup>\* 1-2-4-9-14</sup>

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

21

### Mare Dorato <sup>\* 1-2-3-4-14</sup>

*Il Fritto secondo l'umore del Mare...*

22

### Tra Boschi e Anfratti <sup>1-2-6</sup>

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

30