

Alessia e Lucio le danno il benvenuto  
augurandole una piacevole  
e gustosa esperienza



eventuali allergie o intolleranze  
dovranno essere preventivamente comunicate



il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo  
viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva , conforme  
alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004

in assenza di prodotto fresco potrebbero essere utilizzati  
prodotti di prima scelta congelati a bordo

le ricordiamo che non è consentito fumare all'interno del locale

coperto comprensivo di acqua microfiltrata e pane € 3,00



## ANTIPASTI CRUDI

componi il tuo plateau a piacere con

ostriche francesi , capasanta agli agrumi  
scampi , gamberi rossi di Mazara del Vallo

cad. € 3,00

degustazione di carpacci in base a disponibilità ,  
assaggio di salmone Balik® in tartare , pan brioche  
e burro Normandia demi-sel

€ 20,00

tartare di salmone Balik® ( porzione gr. 110 )  
all'erba cipollina , pan brioche e burro Normandia demi-sel

€ 24,00



## ANTIPASTI COTTI

calamari ( leggermente piccanti ) ripieni di pane con 'nduja  
pomodoro , olive taggiasche e frutti del capperro

€ 16,00

capésante scottate , foie gras  
pan brioche e cipolla caramellata

€ 20,00

cocktail di gamberi al vapore  
salsa marie-rose e avocado

€ 16,00

alici croccanti di Porto Santo Spirito  
tzaziki light e melanzane grigliate

€ 16,00



## LA PASTA

ravioli ripieni di branzino ( fatti da noi )  
burro Normandia demi-sel , timo  
e colatura di alici

€ 18,00

spaghetti ai ricci di mare e bottarga fresca di muggine

Pastificio Gentile Gragnano

€ 20,00

paccheri all'astice e ragù rosso di crostacei

Pastificio Gentile Gragnano

piatto proposto per 2 persone - € 24,00 cad.



## PESCI E CROSTACEI

branzino "Italia" alla griglia  
con leggera panatura , aperto e spinato

€ 32,00

scampi e mazzancolle tropicali al sale  
serviti interi , immersi in olio extravergine caldo

€ 32,00

baccalà selezione Rafols® al forno  
con ribollita "alleggerita" di cavolo nero

€ 26,00

spiedini di gamberi e calamari  
grigliati con panko

€ 24,00

il fritto ... croccante , leggero e digeribile

€ 24,00

## IN...DISPENSABILI

di Omar Casali - disponibili anche per l'asporto

vasetto di carciofi croccanti  
con rosmarino ed aglio nero di Voghiera - € 20,00

vasetto di cipolle rosse in agrodolce  
con aceto di lamponi e pepe rosa - € 14,00



## **LA CATALANA COTTA A VAPORE**

### **DELUXE**

con doppia aragosta Tristan® - Sant'Elena  
gamberi , scampi , mazzancolle tropicali  
e pinzimonio di stagione

piatto proposto per due persone - € 60,00 cad.

### **CLASSICA**

con astice , scampi , mazzancolle tropicali  
gamberi e pinzimonio di stagione

piatto proposto per due persone - € 45,00 cad.

## **LA GRIGLIATA ... GRATINATA**

### **DELUXE**

con doppia aragosta , scampi , capesante gratinate  
spiedini di gamberi e calamari , mazzancolle tropicali

piatto proposto per due persone - € 60,00 cad.

### **CLASSICA**

con astice , scampi , capesante gratinate  
spiedini di gamberi e calamari , mazzancolle tropicali

piatto proposto per due persone - € 50,00 cad.



## I DOLCI

**fiocco di neve® - pasticceria poppella napoli**

disponibili anche per l'asporto

soffice brioche farcita con crema bianca  
di ricotta di pecora e latte fresco - € 6,00

**in...dispensabili**

di Omar Casali - disponibili anche per l'asporto

fichi caramellati con alloro e gelato di yogurt - € 10,00

**il semifreddo**

cassata all'italiana con frutta secca  
arancia candita e cioccolato caldo speziato - € 6,00

**la tarte tatin**

torta di mele alla francese e gelato di crema - € 6,00

**il rinfrescante**

sorbetto gelato al mandarino e Gin Divaldo Spirits Paracelso - € 6,00

**lo storico**

gelato di crema con amarene Fabbri - € 6,00

**mangia e bevi**

sfogliatine calde (cotte al momento)  
ripiene di crema pasticciera , pera coscia e pinoli  
accompagnate da calice di sauternes - € 10,00