



## Il menù del Ristorante alla Carta

### *I Crudi*

*Ostrica Loch Fyne (Scozia) €4,00 cad.*

*Gran crudo per due (2 gamberi, 4 scampi, 4 ostriche, 4 fasolari, 4 tartufi, 4 mandorle di mare, tartare di ricciola, tagliatella di seppia, alici marinate) €90,00*

*Tartare di ricciola, mandorla dolce, granita al melograno, soffiato di pasta al nero di seppia €14,00*

*Alici marinate, cremoso agli agrumi, olive croccanti e pomodorini confit €10,00*

### *Gli Antipasti Caldi*

*Polpo arrosto, avocado, patate novelle ed emulsione all'aglio nero fermentato €14,00*

*Zuppetta di frutti di mare, moscardini, crostini di pane alle erbe €14,00*

*Tonno in olio cottura, cremoso di fagioli cannellini e cipolla in due consistenze €14,00*

*Fritto di baccalà fatto in casa e carciofi, salsa tartara al coriandolo, misticanza €14,00*

### *La Pasta*

*Spaghetti moscardini, olive di Gaeta e pecorino romano €12,00*

*Tagliolini frutti di mare, cremoso di zucca e salicornia €14,00*

*Gnocchi all'nduja, ostrica, erbe ed olio alla vaniglia €15,00*

*Risotto Vialone nano ai crostacei con il loro crudo – minimo due persone €32,00*

*Schiaffoni alla "genovese" di pescatrice e crumble al rosmarino €14,00*

*Spaghetti trafile oro "Verrigni" all'astice €26,00*

### *I Secondi*

*Ricciola arrosto, verza, bacon e patate €24,00*

*Calamaretti scottati, cardoncelli, cremoso di ceci al timo limone e tartufo nero di Norcia €22,00*

*Astice alla catalana €40,00*

*Tonno, carciofi, maionese al curry e cotica soffiata €26,00*

### *Le Delicatezze finali*

*Crème brûlée alla nocciola €8,00*

*Tiramisù espresso €8,00*

*Cheesecake cocco e mango €8,00*

*Fusion di frutta €11,00*