

LULGI POMATA

ANTIPASTI

V CREPES DI PANE CARASAU CON VERDURE BRASATE E FORMAGGIO FRESCO	€ 10,00
CODE DI GAMBERO IN CROSTA DI PANE FONDUTA DI ERBORINATO, BALSAMICO DI CANNONAU	€15,00
SFOGLIATINA CROCCANTE DI PASTA FILLO CON CAPPASANTA, ZUCCHINE, POMODORO E BASILICO	€14,00
TARTARA DI TONNO ROSSO BATTUTA A COLTELLO SU CENTRIFUGATO DI SEDANO, MELA VERDE E LIMONE	€15,00
TARTARA DI PESCE SPADA ROSA, SEDANO CROCCANTE E TARTUFO NERO DI LACONI	€18,00
INSALATA DI MARE SERVITA TIEPIDA SU CREMA DI RICOTTA E SALSA AI RICCI	€15,00
CATALANA DI POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA MAIONESE DI MARE ALLE ERBE, POMODORINI E PATATE	€13,00
TEMPURA ALLA BIRRA AFFUMICATA CON FILETTI DI PESCE, GAMBERO E VERDURE	€17,00
LA SCATOLETTA DELLA NOSTRA RISERVA DI TONNO ALL'OLIO CON POMODORINI	€ 20,00

V: PIATTO VEGETARIANO

PASTA & C

V CASULLI ALLA CARLOFORTINA CON PESTO DI BASILICO, POMODORO E PECORINO	€ 10,00
SPAGHETTI DI PASTA FRESCA ALLA CARBONARA DI MARE CON TONNO E SPADA AFFUMICATO, COZZE, VONGOLE E GAMBERI	€ 15,00
RAVIOLI DI CERNIA CON COZZE GRIGLIATE BASILICO, POMODORINI E TARTUFO NERO DI LACONI	€ 15,00
TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO CON TONNO ALL'OLIO, MELANZANE, MENTA, GRANA E LIMONE	€ 13,00
FREGOLINA ARTIGIANALE COTTA COME UN RISOTTO CON RAGU DI CROSTACEI E BURRATA	€ 15,00
ORECCHIETTE DI PASTA FRESCA CON PESTO DI RUCOLA E BOTTARGA DI MUGGINE	€ 13,00
TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA CON VONGOLE ZUCCHINE FIAMMIFERO E ZENZERO	€ 14,00
LINGUINE CON CRUDAIOLO DI GAMBERI, POMODORINI, BASILICO E CAVIALE TARTUFATO	€ 15,00

V: PIATTO VEGETARIANO

IL TONNO, IL PESCE e LA CARNE

Filetto di Tonno Rosso in crosta di sesamo con caviale di melanzane alla menta	€ 20,00
Bistecca di tonno Rosso alla griglia con verdure infornate	€ 19,00
Reale di tonno rosso speziato in tre cotture con pinzimonio di verdure e arance	€ 19,00
Millefoglie aperta con pesce del giorno, verdure, patate e pomodori	€ 18,00
Zuppetta Estiva di Pesce misto con taboulè di cous cous alle verdure croccanti	€ 20,00
Filetto di Baccalà delle Lofoten al forno con tortino di patate, olive e pomodoro	€ 19,00
Fagottino di pesce spada farcito con radicchio e scamorza su pesto di zucchine	€ 18,00
Tagliata di manzo cotto alla piastra con patate infornate al rosmarino	€ 16,00
Piccata di controfiletto di manzo con insalatina di rucola, pecorino e olio	€ 16,00

SELEZIONE DI OSTRICHE

OSTRICHE PIATTE

Piatta Belon du Belon 00 € 5,00 Francia "Bretagna"

OSTRICHE CONCAVE

Concava Special de Claire Vert	€ 5,00	Francia "Bretagna"
Concava Selvaggia TSARSKAYA	€ 5,00	Francia "Bretagna"
Concava Papillon	€ 4,00	Francia "Bretagna"
Concava Fine de Carantec	€ 4,00	Francia "Bretagna"
Concava Fine de Isigny	€ 4,00	Francia "Bretagna"
Concava Fines de Claires	€ 3,00	Francia "Corsica"

PROVENIENZA

Il pesce crudo

Scampo	€ 7,00
Gambero imperiale 1° scelta	€ 5,00
Temaky di gambero o pesce	€ 5,00

Piatti combinati di sushi e sashimi

Misto Piccolo "tre crudi e quattro rolls doppi"	€ 18,00
Misto medio "cinque crudi e sei rolls doppi"	€ 28,00
Misto Grande "otto crudi e nove rolls doppi"	€ 38,00

Piatti di carpacci all'Italiana

Conditi con olio, limone e sale

Misto Piccolo "12 pezzi di pesce misto con gambero"	€ 22,00
Misto medio "20 pezzi di pesce misto con gambero"	€ 33,00
Misto Grande "28 pezzi di pesce con 2 gamberi"	€ 44,00

Big di crudi, sushi e ostriche (consigliato per 2 persone) € 75,00
Misto con 6 ostriche e 20 pezzi doppi tra: pesce misto, rolls e gamberi

Non solo ristorante:

catering dove vuoi, eventi, piatti da asporto, scuola di cucina, eccccc

Lavorando esclusivamente con pesce di mare proveniente dalla pesca locale, e frutti di mare di diretta importazione francese ci scusiamo se alcuni prodotti possono mancare Su disposizione del ministero, Tutto il pesce lavorato è abbattuto da -40 °C a -97°C prima di essere lavorato

Pane, Acqua microfiltrata inclusi nel prezzo

Dal Lunedì al Venerdì proposta di pranzo business lunch

Con due portate a € 15,00

Servizio 8%

Informiamo che siamo chiusi la DOMENICA