

Antipasti

Battuta di fassone, rosso del uovo e germogli di prezzemolo riccio € 15



Tartara di tonno, melone e pistacchi € 18

Tartara di tonno con melone, pistacchi e fiori di gelsomino.



Plateaux Royal Su prenotazione 24H in anticipo € 110,00

Plateau Royal su prenotazione 24 h prima. Vengono utilizzate le ostriche LeMaison, gamberetti rossi di sicilia, scampi, vari tartara, mezzo astice, tartufi.



Tartara di gamberi e becon esicato € 18



Tartara di ricciola con noci e sedano € 18



Antipasti Misti“ Il gatto & la volpe” 20 €

Antipasto Misto con il pescato del giorno. Sono sei antipastini(crudi e cotti).



Zuppetta di cozze e vongole 13 €

La zuppa di cozze e vongole è un classico della cucina italiana, conosciuta da tutti...

cozze, vongole



Misto gratinato al verde 17 €

capasanta ,cozze, vongole,scampi , ostrica



Cruditè di misto mare Su prenotazione 35 €

ostrica, gambero rosso, gambero, carpaccio di tonno, ricciola, salmone, scampi



Ostrica LesMaison 3 €

Cruditè di ostriche con pane nero, riccioli di burro. Ostriche :Les maisons

ostrica, pane nero, burro, gelatina di champagne

Primi



Tortelli con ripieno di gamberi, salsa norma e melanzane fritte € 18,00



Tortelli con baccalà e pomodorini € 17,00



Tagliolini al nero di seppia, vongole e bottarga € 18



Risotto, astice e crema di parmigiano € 27



Spaghetti integrali al bruccio di aglio € 18

Spaghetti integrali al bruccio di aglio, olio e peperoncino fresco su tartare di tonno rosso



Fantasia: chitarra abruzzese con astice 20 €

Chitarra abruzzese con mezzo astice, scampo, gambero

tagliolini, astice, pomodori pachino



Spaghetti alla Siciliana 12 €

La pasta con le sarde è un primo piatto tipico della cucina siciliana.

spaghetti, sarde, finocchietto selvatico, uva passa, pinoli, pangrattato



Spaghettoni allo scoglio 15 €

Un primo profumatissimo e gustoso, gli spaghetti allo scoglio racchiudono i veri sapori del mediterraneo.

spaghetti, cozze, vongole, calamaretti, gamberetti, scampi

Secondi



Timballo di Rombo avvolto nel becon su vellutata di zucchini € 18



Timballo di orata con gamberone, crema di cime di rapa € 18,00

Timballo di orata, cime di rapa



Ricciola, Briè su crema di rucola € 18



Trancio di tonno € 18

Trancio di tonno in crosta di polenta su salsa tartara e fumè di rosmarino



Tentacolo di polipo scottato

Tentacolo di polipo scottato su crema di patate bicolore e pomodorini secchi

tentacolo, cannellini



Frittura di paranza 18 €

La frittura di paranza è uno di quei piatti della tradizione Italiana...

merluzzetti, triglie, sogliole, alici, calamari, calamaretto velo, gamberetti



Fritturina di calamaretti 15 €

Fritturina di calamaretti freschi con salsine di accompagnamento.

calamaretti, salse



Grigliata di pesce 21 €

La grigliata di pesce mista è una buona occasione da condividere con amici, soprattutto nelle sere d'estate.

orata, rombo, triglie



Gran grigliata di pesce 32 €

La gran grigliata di pesce mista è una perfetta da condividere con più persone

orate, rombi, triglie



L'astice alla catalana 30 €

L'astice alla catalana è una ricetta sarda, tipica della città di Alghero, che secondo la storia fu introdotta dai catalani che invasero l'isola nel XIV° secolo.

astice, pomodori pachino, erba cipollina, sedano, cipolle

Contorni

Patate al forno € 5

patate

Verdure Grigliate € 5

verdure di stagione

Dolci



Semifreddo di zucca e amaretti € 5

Semifreddo di zucca



Nonna papera € 5

Torta di mele



Tortino al cioccolato con cuore morbido e coulis alle more 7 €

Torta pere, cioccolato e peperoncino 5 €

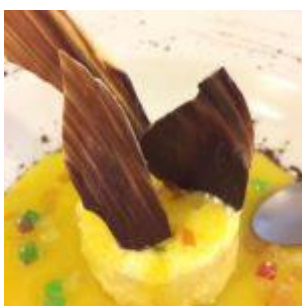
Panna cotta al Basilico 6 €

Panna cotta al basilico con crema al lime e confettura di pomodoro.



Panna cotta al Baileys su crema alla Moka 6 €

Panna cotta al Baileys su crema alla Moka



Semifreddo di ricotta con zafferano, canditi e salsa al limone 7 €

Semifreddo di ricotta con zafferano, canditi e salsa al limone



Torta caprese con zabaglione al passito 5 €

zabaione, farina, lievito



Semifreddo al torroncino 6 €

Semifreddo al torroncino con salsa al cacao amaro e peperoncino

Menu Degustazione



Menù Degustazione 45,00

La Degustazione Saperi e profumi di mare In benvenuto al Gatto e la Volpe Antipasti:
Scampo fritto nella farina di ceci su maionese al polpo Gamberone in croissant con feta...



Menu del Giorno € 40,00

Menù del giorno Martedì 15 ottobre In questa giornata piovosa ho pensato Come scaldare la vostra anima e ho deciso di farvi fare un viaggio gastronomico con prodotti di stagione...



Menù Porcini e pesce € 40

Stai cercando un ristorante dove assaggiare il “Re porcino” abbinato a dei piatti a base di pesce? Vieni a trovarci su prenotazione dal 26 settembre al 5 ottobre. Via Fontanesi...



Menu degustazione € 40

Menu Degustazione € 40,00 a persona Per minimo due persone Antipasti Tartara di tonno, melone e pistacchio Alici fritte su vellutata al peperone Guazzetto di cozze con crostini di pane...



menu novembre € 35

#Menunovembre dal martedì al giovedì solo su prenotazione! € 35 #mazzancolle al timo su vellutata di zucca #calamaroripieno spiedino di#alici su salsa piccante #risoalnerodiseppia con moscardini #orata,arancia,carciofi,finocchio e olive



Menù luglio e agosto € 30



Tutti Mercoledì:Paella

Tutti mercoledì su prenotazione nel nostro ristorante troverete la Paella, Sangria e Crema Catalana. Tutti mercoledì sera sogniamo e usciamo dai confini italiani e ci fermiamo nella bellissima Spagna. Il loro piatto...

Menu dal 6 al 8 febbraio € 35,00

Menu su prenotazione dal 6 al 8 febbraio € 35,00 Carpaccio di tonno con insalatata di carciofi e feta Spiedino di polpo e gamberetti su insalata di avocado e...