



### Gamberi Rossi di Sicilia affumicati su tavolozza al sale di Cervia

Gamberi di mare freschi, spicchi di agrumi serviti su tavolozza molto calda del sale di Cervia. Il nostro prodotto "crudo" viene acquistato con certificazione di surgelazione a bordo del peschereccio e da noi conservato a  $-20^{\circ}$ , oppure acquistato fresco appena pescato e da noi regolarmente abbattuto in giornata a  $-20^{\circ}$ .

Il tutto per garantire l'impossibilità di sopravvivenza di parassiti dannosi per l'organismo.



### Gran Crudit  del giorno - per 2 persone

Gamberi rossi di Sicilia, scampi della Scozia, ostriche allevate Francia, limone. Il nostro prodotto "crudo" viene acquistato con certificazione di surgelazione a bordo del peschereccio e da noi conservato a  $-20^{\circ}$ , oppure acquistato fresco appena pescato e da noi regolarmente abbattuto in giornata a  $-20^{\circ}$ .

Il tutto per garantire l'impossibilit  di sopravvivenza di parassiti dannosi per l'organismo.



### Tartare di pesce fresco. Le pi  gettonate sono di gamberi o di tonno

Pesce fresco di cattura finemente tagliato a cubetti e condito a discrezione\* Il nostro prodotto "crudo" viene acquistato con certificazione di surgelazione a bordo del peschereccio e da noi conservato a  $-20^{\circ}$ , oppure acquistato fresco appena pescato e da noi regolarmente abbattuto in giornata a  $-20^{\circ}$ .

Il tutto per garantire l'impossibilit  di sopravvivenza di parassiti dannosi per l'organismo.



### Carpaccio di pesce fresco

Pesce fresco di cattura sfilettato. Il nostro prodotto "crudo" viene acquistato con certificazione di surgelazione a bordo del peschereccio e da noi conservato a  $-20^{\circ}$ , oppure acquistato fresco appena pescato e da noi regolarmente abbattuto in giornata a  $-20^{\circ}$ .

Il tutto per garantire l'impossibilit  di sopravvivenza di parassiti dannosi per l'organismo.



### Zuppa di Mare con crostini x 1 o 2 perosne

Cozze del Tirreno, Vongole, moscardini, uva passa, olive, salsa di pomodoro, prezzemolo, olio E.V.O., crostini di pane



### Tempura di gamberi e verdure

Il tempura (てんぷら o 天麩羅) è una specialità giapponese, e una tecnica di "frittura" del pesce e delle verdure, a freddo in acqua frizzante con farina di riso bianca prima di immergere nella friggitrice.



### Moscardini fritti al lime

Moscardini, olio di semi, succo di lime



### Soutè di cozze e soutè di vongole

Cozze del Tirreno, aglio, prezzemolo, olio e.v.o. della Sabina



### Tortino di melanzane pesce spada e salsa di pomodoro al basilico

Pesce spada, melanzane arrosto, salsa di pomodoro, basilico, olio e.v.o della Sabina



### Gran antipasto di mare "Venere"

Seppie, polipo, gambero al vapore, salmone marinato, pesce spada marinato, alici marinate, sedano, carote, olive, olio di semi.

Piatto unico con decorazioni e abbinamenti di frutta di stagione e salse del nostro chef.



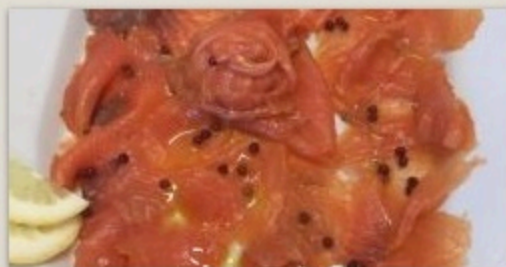
### Gran antipasto di mare "Venere"

Seppie, polipo, gambero al vapore, salmone marinato, pesce spada marinato, alici marinate, sedano, carote, olive, olio di semi.

Piatto unico con decorazioni e abbinamenti di frutta di stagione e salse del nostro chef.



### Alici marinate



### Salmone marinato



### Insalata di polpo e seppie.

Seppie, polipo, sedano, carote, olive e olio di semi (su richiesta aggiunta di patate lesse)



### Linguine all'astice

Pasta di Gragnano Gerardo di Nola, pomodorini, olio e.v.o. della Sabina



### Ravioli di pesce in salsa di cernia

Pasta all'uovo ripiena di pesce, pomodorino, cernia, olio e.v.o. della Sabina



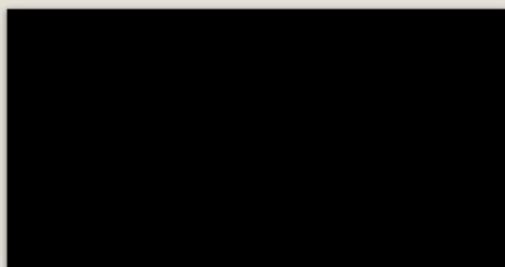
### Paccheri con cacio e pepe con gamberi e lime

Pasta di Gragnano Gerardo di Nola, pecorino, pepe, gamberi, lime, olio e.v.o. della Sabina



### Trofie con calamari cozze e pesto di pistacchi

Pasta acqua e farina, cozze del Tirreno, trito di calamari, pistacchi, basilico, olio e.v.o. della Sabina



### Tagliolini con gallinella, guanciale croccante e pomodorini confit



### Spaghetti o Gnocchetti alle Vongole Veraci

Pasta, vongole veraci, aglio, olio e.v.o. della Sabina. Possibilità di aggiungere la bottarga a vostro piacimento



### Lasagnette Marinare o alla crema di scampi



### Risotto alla crema di scampi

Riso Carnaroli, scampi, salsa di pomodoro, 5% panna fresca, olio e.v.o. della Sabina



### Risotto ai profumi di mare

Riso Carnaroli, mitili, crostacei, olio e.v.o. della Sabina



### Risotto al rosmarino e limone di Amalfi

Riso Carnaroli, rosmarino fresco, scorza di limone, olio e.v.o. della Sabina



### Astice alla Catalana

Astice, pomodoro, patate, cipolla rossa, olio e.v.o. della Sabina



### Grigliata mista di pesce

Scampo, gambero, calamaro, pesce spada



### Pesce fresco di cattura

Pescato del giorno, proposto con cottura: al forno, al sale, alla piastra, all'acqua pazza o al cartoccio



### Turbante di filetto di pesce con millefoglie di verdure



### Frittura di calamari e gamberi

Anelli e ciuffi di calamaro, gamberi di prima, farina 00, olio di semi



### Entrécote

Carne di manzo arrostita alla piastra



### Tagliata

Carne di manzo a scelta con: rucola grana e pomodorini Pachino, al radicchio, all'aceto balsamico.



### Filetto di Manzo

Filetto di manzo arrostito alla piastra