

Nudo & Crudo*

Crudo del giorno 25/30

chiedere al personale di sala per la disponibilità
(secondo disponibilità)

Gambero Rosso 8 al pz.

Scampo del Mediterraneo 9 al pz.

Riccio di Mare 8 al pz.

(secondo disponibilità)

Selezione Crudo 50

12 pz Sashimi: Ricciola, Salmone, Tonno,
Calamaro, 1 pz. Scampo, 1 pz. Gambero Rosso del Mediterraneo, 2 pz. Ostrica premier Cru

Selezione Gran Crudo 90

24 pz Sashimi : Ricciola, Salmone, Tonno;
Calamaro, 2pz Scampo, 2 pz Gambero Rosso del Mediterraneo, 4 pz Ostriche Premier Cru

Sashimi*

Sashimi di Salmone 8pz 16

Sashimi di Tonno 8pz 18

Sashimi di Ricciola 8pz 20

Sashimi Degustazione 12pz 25

Tartare*

Tonno 20

servita con salsa guacamole, lime e frutti di bosco

Salmone 18

servita con Teriaky, mango, sale maldon e lime

Ricciola 22

servita con pomodori, prezzemolo e arancia

Degustazione di Tartare 26

Tonno, Salmone, Ricciola

Carpaccio 🍷

Gambero Rosso 22

servito con cremoso di caprino, frutti di bosco

Baccalà Rafols 18

servito con fiori di capperi, polvere di olive e germogli di campo

Le Ostriche

Consultare la carta delle ostriche per la disponibilità

I caldi

U Baccalà in oliocottura 🍷 18

Baccalà CBT in oliocottura, vellutata di ceci, friarielli saltati e maionese di aglio nero e quinoa soffiata

A Capa...santa o Cappesante 🍷 23

Cappesante scottate su vellutata di zucca, guanciaie, verdure dell'orto e polvere di liquirizia

U' Purp chi patan 🍷 20

Polpo scottato su cremoso di patate, crumble di pomodoro e mayo alla nduja

La Melanzana va a San Marzano 14

Terrina di melanzane, pomodoro San Marzano, provola dei monti lattari

La tradizione

U purptiell affugat 🍷 18

Polipetto verace del Golfo, pomodorino datterino, olive di Gaeta, capperi di Pantelleria

A Nzat e Mar 🍷 18

Polpo, Seppia, Calamaro, Tartufo, Cozze, Fasolaro

A mpepat e cozz 12

Pepata di cozze e limone

(secondo disponibilità)

Souté di Vongole veraci 22

Souté ai frutti di mare 18

U cannulicchio arrustut 18

Cannolicchi alla plancia serviti con sale e pepe

(secondo disponibilità)

Primi piatti

La Genovese incontra la Ricciola 🌟 22

Zito pastificio “ 28 Pastai ” alla genovese, ricciola mediterranea e Provolone del Monaco Dop

La pasta Ammiscata 🌟 26

Pasta Mista di Gragnano “ 28 Pastai ” con patate, Scampi ed il suo fondo, spuma di patate affumicate

Il Risotto tra scoglio e fondale 🌟 24

Risotto “ Acquerello ” con pesci di scoglio e di fondo, quinoa soffiata e crema leggera di Burrata al limone

(Min 2 persone)

Dall' Acquario

Astice / Astice Blu / Aragosta 130/160/240 al kg

con lo Spaghetto, il Pacchero, la Linguina

(secondo disponibilità)

Cicala (Magnosa) 250 al Kg

(disponibilità rara)

Lo Gnocchetto di Crudo 🌟 26

Gnocchetti allo zafferano, Gambero rosso in doppia consistenza e zeste di lime

i classici

Il classico Spaghettone 20

Spaghettone pastificio “ 28 Pastai ” con aglio, olio e vongole veraci

Il Tagliolino fatto a mano 24

Tagliolino di pasta fresca, fonduta di Parmigiano Reggiano 40 mesi e lamelle di Tartufo Nero

Secondi Piatti

Il Tonno, il re del mare ♦ 25

Tonno in crosta di pane nero e pistacchio, creme fraîche, puntarelle

Il Salmone ♦ 20

Tataki di salmone con vellutata di carote e zenzero, insalatina di campo

Il Rombo ♦ 26

Trancio di Rombo scottato, beurre blanc allo zafferano, asparagi in doppia consistenza

Il Fritto ♦ 20

Fritto di calamari e gamberi

Il pescato del giorno

Orata / Spigola 75 al kg

al forno / in guazzetto / al sale / alla griglia / all'acqua pazza

Pezzogne / Dentici / Pescato locale 90 al kg

(secondo disponibilità)

I Crostacei dall'acquario

Astice - Astice Blu - Aragosta 130 / 160 / 240 al kg

alla griglia / alla Catalana

L'agnello ♦ 26

Il carrè di Agnello con la sua pancia, variazione di carciofi ed il suo fondo aromatizzato alla menta

Contorni

Patate pontenuovo 6

Verdurine al vapore 6

Verdure Grigliate 6

Insalatina di campo 6

Acqua

Panna 75cl 3

San Pellegrino 75cl 3

Perrier 33cl 3

Servizio 4

♦ In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta del personale in servizio.

I prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.