

ANTIPASTI

- Mazzancolle, lardo di colonnata e liquirizia € 10
- Battuto del giorno € 12
- Triglia al vapore su gazpacho , stracciatella e mandorle tostate € 12
- Ostrica € 2

INSALATE

- Insalata mista con feta, salmone affumicato, avocado, semi di zucca, salsa yogurt all'erba cipollina € 10
- Insalata mista con sgombro marinato, arancia, cipolla rossa, finocchi e semi. € 10
- Insalata mista con gamberi bianchi, perle di aceto balsamico, rucola, pomodorini e scaglie di grana . € 10

PERCORSO DEGUSTATIVO

Si consiglia di assaggiare singolarmente il percorso degustativo in modo da catturare ogni elemento proposto, come nell'immaginario degli Chef .

● SELEZIONE CRUDI * € 50

(In base alla stagione ed il pescato .

Il percorso prevede dieci portate)

● SELEZIONE CALDI E FREDDI * € 35

(Tre caldi e tre freddi)

● SELEZIONE CALIMA * € 45

(Tre crudi, tre caldi e tre freddi)

PRIMI

● Cacio e pepe, quenelle di scampo crudo e lime € 13

● Tagliolino con crema di bietole , vongole , peperone crusco ed olio piccante € 13

● Risotto alla rapa rossa, pecorino Romano D.O.P , seppia cruda al lime € 15

● Cavatelli con zafferano , spada e cozze , clorofilla di prezzemolo € 14

SECONDI

- La nostra grigliata € 30
(In base al pescato del giorno)
- Frittura Calima € 13
(Nella frittura sono presenti Calamari e Mazzancolle .
*La nostra frittura è eseguita in olio di semi di soia con farina
di semola rimacinata , con aggiunta di frutta fresca di stagione)*
- Tonno scottato con tartufo , friarielli, burrata e confettura al Cerasuolo piccante € 18
- Pesce del giorno al forno
minimo due persone
(*Il prezzo varia a seconda del peso e della tipologia di pesce*)

DOLCI

- Delizia al limone € 5
- Croccante al rum € 5
- Tris di gelati € 5
- Delizia al pistacchio € 5

“ Calima non è una donna o un fiore, ma un vento di scirocco proveniente da sud-est che porta con se, oltre l’aria calda africana, anche polvere e sabbia; a volte potrebbe essere poco gradevole ma questo vento, con perseveranza e costanza, è stato l’artefice nel tempo della creazione di dune meravigliose. Così come la calima crea qualcosa di speciale che dura nel tempo, noi con la nostra cucina vorremmo provare a creare un qualcosa che rimanga impresso nella mente dei nostri ospiti. “

N.B. tutti gli alimenti crudi sono soggetti ad un processo di abbattimento a -40°C
Per eventuali intolleranze o allergie, si prega di comunicarlo al personale.

NB * : ALCUNI ALIMENTI POSSONO ESSERE ABBATTUTI A BORDO O CONGELATI