

## Antipasti

Polpo scottato su ceci con pomodorini piccadilly confit

Tartare d' ombrina e brunoise di verdure con sorbetto al cetriolo

Filetto di sgombro in cottura sottovuoto con insalatina ,yogurt greco e caviale

Zuppetta ai frutti di mare con crostini

Terrina di salmone e foie gras d'anatra su crema di patate speziate al macis

Ostriche Fin de Claire (1/2 dozzina)

La nostra proposta di crudità – 2 ostriche Fin de Claire, 2 scampi,

2 gamberi rossi e 2 mazzancolle tigrate con burro e crostini

## Primi Piatti

Gnocchetti di ricotta e gamberi con basilico e pomodoro fresco

Lasagnetta dorata con lattuga di mare,cozze e besciamella verde di pesce

Paccheri con ragù di cernia del mediterraneo,curcuma e pomodorini

Spaghetti alla chitarra all'astice

Riso Venere con taccole e aragostelle su coulis di fragole

Spaghetti ai frutti di mare

## Secondi Piatti

Catalana di crostacei con rucola, cipollotto e pomodoro fresco

Catalana di crostacei con astice (1/2), rucola, cipollotto e pomodoro fresco

Filetto di trota salmonata con pestato di erbe aromatiche,arance , senape in grani e patate al cartoccio con burro chiarificato

Spada gratinato alla piastra con capperi di Pantelleria, mandorle e parmigiana estiva di melanzane

Dentice scottato con indivia e cipolle borettane brasate al Lambrusco

Fritto misto di crostacei, molluschi e verdurelle