

# ANTIPASTI

## Capriccio di mare

Questo il nome che abbiamo dato ai nostri antipasti, composti da 7 / 8 assaggi, che variano ogni due giorni in base al pescato del giorno.

Sfogliatina di dentice e zucchine in crema di cavolfiori.

Polpo con pomodorini freschi, origano ed olio extravergine di oliva servito tiepido in una terrina di terracotta.

Sardine marinate o alla baccafico.

Carpaccio di pesce spada con caprino morbido.

Filetto di baccalà in buridda di agrumi.

Pane di segale con cime di rapa, crema di burrata e bottarga di tonno.





# PRIMI PIATTI

**I primi piatti variano in base al pescato, e sono sempre 5 / 6 proposte ogni giorno.**

Spaghetti con aragosta / astice / granseola.

Raviolini di cernia in crema di capperante.

Spaghetti con vongole veraci, pomodorini e ricotta affumicata.

Risotto del capitano con frutti di mare e crostacei.

Fregola alla palombara con frutti di mare.

Gnocchi di patate gamberi, carote e zucchine.

Spaghetti al nero di seppia ai calameretti.

Tagliolini del cavalluccio con ragù di calamari in bianco.

# SECONDI PIATTI

## **Sempre in base al pescato.**

Fritto misto calamari e pescato (orate / saraghi / dentici / corvine / cernie).

Filetto di: Tonno Rosso / di Ricciola / di Spada.

Grigliate di: Gamberoni / Scampi / Aragoste / Calamari - sempre accompagnati da un contorno.

**Nel ristorante c'è un acquario con acqua di mare dove potrete scegliere, Aragoste, Astici e Granseole.**





# DESSERTS

## **Seadas**

con formaggio dolce, scorza di limone e miele.

Tortino caldo al cioccolato con cuore del frutto della passione.

Croccantino all' amaretto.

Crema catalana.

Mousse al pistacchio.

Bavarese al torrone.

... e così via in base alla creatività dello chef!

