

Antipasti Pesce

Carpaccio di salmone affumicato con trito di cipolle rosse e capperi con piccole sfogliatine al profumo di rosmarino

€ 14.00

Piccola zuppetta di pesce con crostoni di pane all'olio e aglio

€ 14.00

Calamari al vapore sù tapenade di peperoni

€ 14.00

Capesante gratinate agli aromi mediterranei

€ 20.00

Antipasto misto di pesce crudo

(pesce, crostacei e conchiglie)

€ 22.00

Antipasti Carne

Zucchine gratinate con i suoi fiori farciti e fritti

€ 14.00

Carpaccio di manzo marinato con valeriana, Parmigiano Reggiano e carciofini rustici

€ 14.00

Burratina e culaccia

pomodorini confit al profumo di rosmarino
crostini di pane e pesto leggero
€ 16.00

Piccola tartare di manzo tagliata a coltello con
tartufo nero scorzone estivo
€ 16.00

Primi Piatti

Risotto con crudo di gambero rosso di Mazzara, timo, lime e mela
Minimo per due persone
Attesa circa 20 min.
€ 22.00 a persona

Calamarata del marinaio
€ 18.00

Tagliolini di pasta fresca fatti in casa al pesto con calamari e
i loro ciuffi croccanti
€ 16.00

Fusilloni con gamberi e zucchine sù salsa allo zafferano di Desenzano
€ 18.00

Spaghettoni alla bottarga di muggine con filetto di acciuga del mar Cantabrico,
riccioli di burro crudo e granella di pistacchio di Bronte
€ 20.00

Gnocchi di patate con robiola fresca di capra e tartufo nero estivo
€ 14.00

Tagliatelle all'uovo con finferli e porcini
€ 16.00

Secondi Piatti

Il Pesce

Tagliata di tonno rosso del Mediterraneo con filetti di peperone spellato, in agrodolce
e salsa di yogurt alle erbe
€ 25.00

Filetto di branzino al sale con patate al cartoccio e salsa allo yogurt

€ 20.00

Cuore di filetto di ombrina ocellata alle verdure con
salsa di patate e capperi
20.00

Il nostro Fritto Misto
(Scampi, Gamberoni, Calamari, Filetto di branzino,)
€ 28.00

La Carne

Filetto di maiale scaloppato con salsa al pepe rosa
€ 18.00

Filetto di manzo alla griglia con funghi porcini
€ 26.00

Costolette d'agnello scottadito con salsa verde tradizionale e
patate arrosto
€ 26.00

I Classici del Caffè Italia

Pesce all'ettogrammo € 6.50

Catalana

(½ Astice – ½ Aragosta – 2 Gamberoni – 3 Scampi medi – 3 gamberi rossi medi)

Servita al tavolo tiepida con patate, pomodori e cipolla rossa

€ 50.00

Padellata di Mare

1 Aragostella, 3 scampi medi, 2 gamberoni, filetti pesce, cozze,
vongole veraci, verdure

€ 40.00

Il Plateau alla Francese

4 Ostriche fines de claires, 1 tartufi di mare, 3 canolicchi, 1 capesanta crudi

3 Bulot, 2 scampi medi, 2 gamberoni, cozze, vongole cotti

€ 45.00

IL Gran Plateau di mare

4 Ostriche fines de claires – 2 tartufi di mare – 3 canolicchi – 1 capasanta
crudi

3 Bulot – 2 Scampi – 2 Gamberoni – ½ astice – ½ aragostella – cozze – vongole
cotti

€ 60.00

Aragostella alla griglia (200/300 gr circa)

€ 35.00

Grigliata mista

(Branzino e altro pesce pescato, calamaro, 2 scampo medio

2 mazzancolla medie, 2 gamberone rosso)

€ 30.00

Grigliata di crostacei

(2 Scamipi medi, 3 gamberoni medi, 2 gamberone rosso medio, 1/2 aragostella
circa 100 gr.)
€ 45.00

Il Pesce Crudo

Fines de claires € 3.50 Ostre'or € 5.00
Tartufi di mare € 2.50

Bulot (lumaconi di mare cotti) € 1.00

Scampo medio € 5.00 Scampo grande € 13.00

Gambero rosso medio € 4.50 Mazzancolla media € 3.50

La Tagliata di Tonno
€ 25.00

Fantasia di tartare
€ 28.00

Composizione di carpacci di pesce crudo
€ 25.00

Degustazione di crostacei

€ 30.00

Degustazione di carpacci e crostacei

€ 35.00

Fantasia di crudità

€ 45.00

L'isola del pesce crudo

a persona

€ 75.00

I Nostri Menu Degustazione

Il Mare

Antipasto di crudità

Cappesante gratinate

Fusilloni con gamberi e zucchine su salsa allo zafferano di Desenzano

Filetto di ombrina ocellata con verdure e salsa di patate e capperi

Crema bruciata capovolta al mandarino con salsa al cioccolato e
gelatina di rum cubano

€ 50.00

La Terra

Carpaccio di manzo marinato con valeriana, Parmigiano Reggiano e carciofini

Zucchine gratinate con i suoi fiori farciti e fritti

Tagliatelle all'uovo con porcini e finferli

Filetto di maiale scaloppato con salsa al pepe rosa

Cheese Cake con lamponi freschi e la loro salsa

€ 50.00

Il Crudo

Le Conchiglie

Belon OO, Fines de claires n° 4, ostredor n°3, tartufo, canolicchio, capasanta

La Tartare

Piccola tartare di branzino e scampi

Carpacci e Crostacei

Selezione di carpacci e crostacei con agrumi e aromi

La Tagliata di Tonno

Filetto di tonno rosso nazionale leggermente marinato in citronette agli agrumi,
crosta di pistacchio di Bronte e mentuccia fresca

Dessert

Cestino di meringa con crema chantilly e frutti di bosco

€ 60.00

Proposte menù

Questi menù vengono proposti solo a pranzo

Dalle 12.30 alle 15.00

Dal marinaio

Piccola zuppetta di pesce

Filetto di branzino alla griglia con patate saltate

Sorbetto di frutta

€ 20.00

Misto mare

Carpaccio di salmone affumicato

Calamarata del marinaio

Sorbetto di frutta

€ 25.00

Saporito

Cozze alla marinara

Filetto di ombrina ocellata alle verdure con
salsa di patate e capperi

Sorbetto di frutta

€ 20.00

Classico

La nostra selezione di salumi con carciofi rustici

Gnocchi di patate con robiola di capra e tartufo nero estivo

Il nostro Tiramisù

€ 20.00

Insalate e Contorni

N.B. Le variazioni allungano i tempi di preparazione, per ogni ingrediente aggiunto

€ 2.50

Le insalate verranno servite solo durante l'orario di pranzo

Insalata Italiana

Cuore di insalata gentile, crostini di pane tostati con origano, rapa rossa a cubetti, pecorino dolce, speck del contadino, tuorlo d'uovo e cipolla

€ 15.00

Insalata del pescatore

Insalatina novella, gamberoni e calamari cotti al vapore e conditi con citronette al timo limone, zucchine marinate, pomodorini e arancia fresca

€ 15.00

Insalata tropicale

Insalata novella orientale, polpa di ananas fresco, polpa di mango fresca, passion fruit fresco polpa di lime fresco e salsa di melograno

€ 15.00

Selezione di verdure grigliate € 12.00

Patate al forno € 5.00

Patatine fritte € 6.00

Informazioni Utili

Il pesce da noi utilizzato per carpacci e crostacei sia crudi che marinati,

subisce il trattamento, obbligatorio per legge, di Abbattimento di temperatura
-20 c° per 24 ore.

In mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato lo stesso da noi abbattuto in
precedenza.

Per eventuali richieste oltre le proposte menù chiedere preventivamente il prezzo

Per consultare gli ingredienti dei prodotti da noi utilizzati richiedere l'apposito
elenco

Coperto € 2.50