

Crudo mare

Scampo	6/cad.
Scampone	8/cad.
Gambero rosso	6/cad.
Ostrica Maison Gillardeau	7/cad.
Ostrica Special Italia	5/cad.

Caviare - selezione Rossini

Black Label 10gr	29
Caviare ottenuto dallo storione Dauricus Schrenkii. Consistenza cremosa, sapore delicato con accenno di noce.	
Gold Selection 10gr	37
Caviare ottenuto da 20 storioni Dauricus Schrenkii su 100. Tonalità dorata, croccante, sapore medio intenso che ricorda la nocciola.	
Oscietra Gold 10gr	44
Caviare ottenuto dallo storione Gueldenstaedtii. Intenso profilo aromatico con sentori di noci ed un'equilibrata acidità. Consistenza burrosa e tonalità dorata.	

Antipasti

Carpaccio di pescato, agrumi e olio alle erbe (4, 12)	22
Tartare di dentice in giardiniera (4, 9, 12)	24
Zuppa di cozze, aglio e olio al prezzemolo (2, 4, 9, 12, 14)	18
Focaccina, gambero rosa, stracciatella e mandorle (1, 2, 7, 8)	19
Tartare di pomodoro, pane e friggitelli (1, 12)	17
Tonno, salsa tonnata e capperi (4, 10, 12)	18
Pescatrice alla pizzaiola (1, 4, 9, 12)	22
Maialino, caciocavallo e origano (3, 7, 9, 12)	18
Frittura di totanetti locali (1, 14)	26

Primi

Tubettino ai piccoli pesci di scoglio (1, 4, 9, 12)	22
Linguina, vongole veraci, limone e lupini (1, 4, 9, 12, 13, 14)	24
Risotto, patate e cozze (4, 7, 9, 12, 14) <i>minimo per due persone</i>	25
Fettuccia all'Astice (1, 4, 9, 12, 13, 14)	26
Spaghettone, ricci di mare e alghe (1, 4, 9, 12)	28

Cottura alla brace Josper

Ventresca di tonno e misticanza mediterranea (4, 8, 12)	24
Polpo verace e misticanza mediterranea (8, 9, 12, 14)	26
Scampone reale (2, 7)	16/cad.
Gambero rosso 1° scelta (2, 3, 7, 12)	9/cad.
Pescato (4, 12)	8,5/100 g
Astice e bernese (2, 3, 7, 12)	44
Rombo e patate (4, 7, 9, 12) <i>1,2 kg consigliato per due</i>	76
Ombrina pescata, fave e bietola (4, 7, 9, 12)	26
Manzo, nocciola e lattughino (7, 8, 9, 12)	29