



Le nostre proposte per la tua serata

LE OSTRICHE "GILLARDEAU - RISERVA SPECIALE" (4 ostriche)

€ 24,00

Delicata essenza salmastra con lieve profumo di sottobosco.
Una vera esplosione di mare al gusto ed una consistenza suadente nel morso.

Le ostriche Gillardeau sono un tipo di ostriche riconosciute per la loro qualità e il loro sapore distintivo. La famiglia Gillardeau è un'istituzione dell'ostricoltura francese, questo prodotto è considerato il "Dom Perignon" delle ostriche. E' facilmente riconoscibile in quanto su ogni ostrica è impressa a laser una "G", simbolo di originalità e unicità del prodotto.

La carne dell'ostrica Gillardeau si presenta nocciola, polposa e succulenta. Ogni sensazione è equilibrata, la leggera sapidità viene equilibrata da una dolcezza unica nel suo genere. La carnosità sposa la tenerezza, l'elegante persistenza conclude un capolavoro dell'ostricoltura.

THE 'SPECIALES GILLARDEAU' OYSTERS (4 oysters)

*Delicate saline essence with a light scent of undergrowth.
A true explosion of the sea to the taste and a persuasive texture to the bite.*

The Gillardeau family is an institution of French oyster farming, this product is considered the "Dom Perignon" of oysters. . It is easily recognizable as a "G" is laser engraved on each oyster, a symbol of the product's originality and uniqueness. The meat is nutty, fleshy and succulent. Each sensation is balanced, the light sapidity is balanced by a unique sweetness of its kind. Fleshy marries tenderness, elegant persistence concludes a masterpiece of oyster farming.

Si consiglia di accompagnare con - We recommend:

Champagne brut
Vino bianco secco - Dry White wine
Cocktail a base di gin - Gin-based cocktails

IL CRUDO DI MARE

€ 30,00

Le ostriche "Speciales Gillardeu", il crostino con il riccio di mare, il gambero rosso di Mazzara, la tartare di tonno e le alici marinate

SEAFOOD RAW ♦

The 'Speciales Gillardeu' oysters, the sea urchin crouton, the red prawn from Mazzara, the tuna tartare and the marinated anchovies

Si consiglia di accompagnare con - We recommend:

Champagne brut
Vino bianco secco - Dry White wine
Cocktail a base di gin - Gin-based cocktails



IL CARPACCIO DI POLPO ♦

Con la bottarga ed il lime

€ 16,00

OCTOPUS CARPACCIO ♦

With tuna roe and lime

Si consiglia di accompagnare con – We recommend:

Champagne brut

Vino bianco secco – *Dry White wine*

Cocktail a base di gin - *Gin-based cocktails*

IL GAMBERONE ♦ **IN COPPA MARTINI**

Con la lattuga Iceberg e il radicchio, la salsa cocktail e la granella al pistacchio

€ 14,00

THE PRAWNS ♦ **IN A MARTINI BOWL**

With Iceberg lettuce and radicchio, cocktail sauce and pistachio granules

Si consiglia di accompagnare con – We recommend:

Champagne brut

Vino bianco secco – *Dry White wine*

Cocktail a base di gin - *Gin-based cocktails*

IL FRITTO DI PESCE NEL CUOPPO

Alici, gamberi, trancetto di pesce spada, baccalà, anelli di calamari

€ 9,00

FRIED FISH IN A CUOPPO

Anchovies, shrimps, swordfish slices, cod, squid rings

Si consiglia di accompagnare con – We recommend:

Champagne brut

Vino bianco secco – *Dry White wine*

Cocktail a base di gin - *Gin-based cocktails*

I prezzi indicati includono il servizio al tavolo - Service included in the price

Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimenti rapidi di temperatura (❖)

To ensure freshness, some products undergo rapid blast chilling (❖)



Le nostre proposte per la tua serata

L'ARANCINA DI FILIPPO

€ 8,00

Riso Gallo Carnaroli Gran Riserva, il ragù di carne tagliata a punta di coltello, il Ragusano DOP e lo zafferano

Fried Carnaroli Gran Riserva rice-ball, filled with meat ragout, Ragusano DOP cheese and saffron

Si consiglia di accompagnare con – We recommend:

Birra Artigianale

Vino rosso – *Red wine*

Cocktail a base di--based cocktails

LA CAPONATA DI FILIPPO

7,00 €

Sweet and sour fried aubergines by Filippo La Mantia

Si consiglia di accompagnare con – We recommend:

Birra Artigianale

Vino rosso – *Red wine*

Cocktail a base di--based cocktails

HAMBURGER CLASSICO (180g)

€ 15,00

100% manzo siciliano, pane ai semi misti, fettine di pomodoro, insalata, cheddar, guanciale croccante, ketchup, maionese; servito con patatine fritte

100% sicilian beef, mixed seed bread, tomato slices, salad, cheddar, crispy bacon, ketchup and mayonnaise; fries

Si consiglia di accompagnare con – We recommend:

Birra Artigianale

Vino rosso – *Red wine*

Cocktail a base di--based cocktails

BURGER DI PESCE

16,00 €

Cotoletta di pesce spada croccante ◊, radicchio grigliato, funghi champignon e maionese al limone; servito con patatine fritte

Crispy swordfish cutlet ◊, grilled Treviso radicchio, champignon mushrooms and lemon mayonnaise; fries

Si consiglia di accompagnare con – We recommend:

Birra Artigianale

Vino bianco secco – *Dry white wine*

Cocktail a base di--based cocktails

I prezzi indicati includono il servizio al tavolo - Service included in the price

Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimenti rapidi di temperatura (◊)

To ensure freshness, some products undergo rapid blast chilling (◊)