

PLATEAU ROYAL

King Crab al vapore, 2 mazzancolle pochè, 6 ostriche Special de Claire, 4 ostriche Gillardeau, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi rosa, 2 capesante al naturale, 2 cannolicchi e bulots . €220 x2

PLATEAU (x2 pers.)

4 ostriche Special de Claire, 2 ostriche Gillardeau, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 4 gamberi rosa, 2 capesante al naturale, 4 cannolicchi e bulots . €55 . €110 x1 x2

OSTRICHE		CRUDI	
Tarbouriech	cad. . €7	Gambero Rosso	cad. . €9
Gillardeau	cad. . €7	Scampo	cad. . €9
Regal Selection Or	cad. . €7	Capasanta	cad. . €7
David Herve Speciale	cad. . €7	Cannolicchio	cad. . €5
Sorlut	cad. . €7	Tartufo di mare	cad. . €4
Pleiade Poget	cad. . €7	Bulots	porzione . €7

CAVIALE

Caviale servito con blinis, burro montato e panna acida	30g	50g	125g
Oscietra V20	. €90	. €150	. €330
Beluga	. €160	. €270	. €700

CRUDO BAR

Tartare di ricciola, sedano, avocado, rapanelli, dressing al mango	. €27
Tartare di tonno rosso, capperi, cipolla rossa agrodolce, limone	. €29
Tartare di scampi, frutto della passione, olio al peperoncino, ikura, cialde di basilico	. €33
Carpaccio di triglia, cipollotto di Tropea, peperoncino verde, vinaigrette al basilico, caviale	. €35
Sashimi di ventresca, mela verde, salsa all'aceto di riso, caviale	. €37

DA CONDIVIDERE

Pan brioche arrostito, burro montato, acciughe del Cantabrico, scorze di limoni	. €17
Crostini di salmone faroe, cream-cheese al limone, caviale affumicato	. €23
Bruschetta di scampi: pane in cassetta arrostito, battuto di pomodori, scampi scottati, basilico	. €29
Tempura di gamberi rossi, scampi, calamari cacciaroli e pescato del giorno con maionese agli agrumi e maionese al wasabi	. €33
Catalana di astice blu, pomodori camoni, sedano verde, cipollotto di Tropea e vinaigrette di pomodoro al basilico (x2 persone)	. €80

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze

CREAZIONI

Insalata di mare tiepida di gamberi rossi, scampi, calamari cacciaroli e polpo, verdure croccanti, citronette	. €27
Polpo, sedano, patate, olive nere, basilico	. €29
Calamari ripieni arrostiti, patata al limone, datterini AOP	. €29
Gazpacho, gamberi rossi, verdure marinate, crumble al jalapeno	. €33

MARE

Triglia, melanzane, ristretto di crostacei	. €35
Dentice arrosto, zucchine trombetta, guazzetto agli agrumi	. €39
Ventresca ai carboni, crescione, rapanelli, jalapeno, soia	. €43
Sogliola di Dover alla Mugnaia 1957 – Tributo a Pablo Picasso (x2 persone)	. €75
Pescato del giorno (al Kg/in varie preparazioni)	. €120

TERRA

Suprema di pollo, friggirelli, fondo alla paprika	. €33
Filetto di vitello in crosta di erbe, carote baby, taccole, jus al limone	. €37
La Wagyu: manzo nobile giapponese alla griglia, fondo alla senape, verdure dall'orto	. €70

PASTA

Ravioli di melanzane, ricotta salata, variazione di pomodori, basilico	. €29
Spaghetti Benedetto Cavalieri, vongole veraci, bottarga "Trikalinos"	. €33
Tubettoni Gerardo di Nola, zucchine, capesante, pane alle acciughe	. €35
Spaghettoni alla chitarra, scampi, burro al limone, caviale affumicato	. €37
Mezzi paccheri Gerardo di Nola all'astice, basilico, limone	. €45

ORTO

Friggitelli sauté	. €9	Caponata di verdure	. €11
Patate novelle arrosto	. €9	Verdure dall'orto	. €13
Misticanza di campo	. €9		
Acqua 75cl	. €5	Bibite	. €7
Birra 35cl	. €10	Amari	. da €7
Birra 75cl	. €18	Caffè	. €3

Coperto . €5