

PLATEAU ROYAL

King Crab al vapore, insalatina di granchio, 2 mazzancolle pochè, 4 ostriche Special de Claire, 4 Ostriche Gillardeau, 2 ricci di mare, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, tartare di capesante, sashimi di tonno rosso e bulots . €240 x2

PLATEAU (x2 pers.)

4 ostriche Special de Claire, 2 Ostriche Gillardeau, 2 ricci di mare, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, tartare di capesante, sashimi di tonno rosso e bulots . €60 x1 . €120 x2

OSTRICHE
Tarbouriech cad. . €7
Gillardeau cad. . €7
Regal Selection Or cad. . €7
Noblesse cad. . €7
Surlut cad. . €7
Ireland cad. . €7

FRUTTI DI MARE
Gambero Rosso cad. . €9
Scampo cad. . €9
Capasanta cad. . €5
Riccio di mare cad. . €7
Bulots (cotte al vapore) 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
Carpaccio di orata, insalatina d'autunno, yuzu, caviale . €29
Tartare di tonno rosso, sedano, finocchi, citronette . €29
Tartare di gamberi rossi, cuore di lattuga, salsa "rosa" . €33
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
Wagyu Bites: Chips di riso carnaroli, tartare di wagyu, mandorle, soia . €29
Tempura di gamberi rossi, scampi, calamari cacciaroli e pescato del giorno con maionese agli agrumi e maionese al wasabi . €35

La Catalana di Vesta (x2 persone):
pomodori camoni, sedano verde, cipollotto di Tropea e vinaigrette di pomodoro al basilico . €80
Crostacei (Gamberi Rossi, Scampi e Cicale di mare) . €90
Astice Blu . €110
Aragosta . €110

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

Calamari ripieni arrostiti, provola affumicata, sauté di funghi . €29

Polpo arrosto alla galiziana, purè di patate, insalata di asparagi di mare . €31

Scampi alla plancia, cannellini, panure al rosmarino . €35

MARE

Filetto di scorfano all'acqua pazza . €37

Rombo limone e capperi, purea di carote, salicornia . €37

Ventresca di tonno, sedano rapa, lime . €43

Sogliola di Dover alla Mugnaia 1957 – Tributo a Pablo Picasso (x2 persone) . €80

Pescato del giorno (al Kg/in varie preparazioni) . €120

TERRA

Suprema di pollo, friggiteLLi, fondo alla paprika . €33

Filetto di vitello in crosta di erbe, carote baby, taccole, jus al limone . €37

La Wagyu: Manzo nobile giapponese ai carboni, variazione di zucca, fondo alle erbe . €70

AI CARBONI
Scampi reali . €21 cad.
Spiedo di mare (calamari, mazzancolle, pescato del giorno) €29 p.p.
Totani . €31 p.p.
Carabineros . €35 cad.
King Crab . €60/hg

PASTA

Ravioli di Parmigiano Reggiano, funghi porcini, timo limone . €31

Spaghetti "28 Pastai", vongole veraci, bottarga "Trikalinos" . €33

Gnocchetti al basilico, king crab, pomodori gialli, lime . €37

Tagliolini aglio, olio, peperoncino, ricci di mare, scampi, caviale affumicato . €39

Mezzi paccheri Gerardo di Nola all'astice, basilico, limone . €45

ORTO

Patate novelle arrosto . €9 Verdure dall'orto ai carboni . €15

Misticanza di campo . €9 Funghi Porcini Sauté . €17

Acqua 75cl . €5 Bibite . €7

Birra 35cl . €10 Amari . da €7

Birra 75cl . €18 Caffè . €3

Coperto . €5