RAW BAR

PLATEAU ROYAL

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

PLATEAU (x2 pers.)

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

CAVIAR VOLZHENKA

Caviale servito con blinis, burro montato e panna acida

	30g	50g	125g
Oscietra V20	. €140	. €230	. €570
Beluga	. €290	. €470	. €950

OSTRICHE E FRUTTI DI MARE

Ostriche Tarbouriech – Perla del Delta	cad.	. €8
Ostriche Gillardeau	cad.	. €8
Gambero Rosso	hg	. €16
Scampo	hg	. €16
Capasanta	cad.	. €7

CREAZIONI

Ceviche di pesce bianco, leche de tigre, verdure di stagione (4, 5, 9, *)	. €29
Tartare di tonno rosso, capperi, limone, cipolla rossa in agrodolce (4, 12, *)	. €29
Carpaccio di spigola, insalatina di zucchine, citronette, caviale (4, *)	. €33
Sashimi di ricciola, variazione di pomodoro, olive taggiasche, basilico (4, *)	. €37
Selezione di tartare (4, *)	. €50

DA CONDIVIDERE

Pane in cassetta arrosto, burro montato, acciughe del Cantabrico, limone (1, 3, 4, 7, 8, *)	. €17
Fish Tacos: Tacos tartare di pescato del giorno, guacamole, concassè di pomodoro, lime (1, 4, *)	. €25
Tuna-Sando: Mini-sandwich di tartare di tonno, maionese leggera al wasabi, caviale (1, 3, 4, 6, 8, *)	. €27
Beef Tacos: Tacos ripieni di manzo in salsa galby, erba cipollina, lime (1, 5, 6, 8, *)	. €27
Bruschetta di scampi, insalatina di pomodori, maionese di scampi, basilico (1, 2, *)	. €33
Wagyu Gyoza: Ravioli ripieni di manzo nobile giapponese, Parmigiano Reggiano, cipolla caramellata (1, 6, 7, *)	. €35
Patanegra, pan tomate (1, *)	. €35
Tempura di gamberi rossi, scampi, calamari cacciaroli e pescato del giorno con maionese agli agrumi e maionese al wasabi (1, 2, 3, 4, 5, 10, 14, *)	. €35
La Catalana di Vesta (x2 persone): (2, 4, 9, 12, *) pomodori camoni, sedano verde, cipollotto di Tropea e vinaigrette di pomodoro al basilico	
Astice	. €15/hg
Crostacei: Aragosta, scampi, mazzancolle locali	. €150

STARTERS

Vitello tonnato, foglie di cappero, verdure marinate (4, 12, *)	. €25
Insalata di mare tiepida di gamberi rossi, scampi, calamari cacciaroli e polpo, verdure croccanti, citronette (2, 4, 14, *)	.. €31
Polpo alla galiziana, purè di patate, insalata di asparagi di mare (3, 5, 7, 14, *)	. €35

** 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*

SUSHI BAR

URAMAKI

Spicy Tuna: Tartare di tonno spicy, avocado, carpaccio di tonno rosso, ponzu all'arancia, ichimi (1, 4, 6, 11, *)	. €22
Kumo: Salmone, avocado, guacamole, lime, tenkasu, ikura, teriyaki (1, 4, 6, 7, 11, *)	. €22
Ebi Shokkan: Gambero in tempura, mayo yuzu miso, tartare di gambero rosso, salsa teriyaki (1, 2, 6, 7, *)	. €27
California King: King crab al vapore, maionese allo zenzero, cetriolo, avocado, sesamo (1, 2, 3, 5, 6, 11, *)	. €31
Isobe Roll: Uramaki in tempura ripieno di King krab, maionese kenko, avocado, tartare di pescato, sesamo (1, 2, 6, *)	. €33
Speciale di stagione	. €27

NIGIRI (1 pz.)

Salmone, jalapeno (1, 4, 6, *)	. €3
Branzino, finger lime (1, 4, 6, *)	. €4
Tonno rosso, kizami wasabi (1, 4, *)	. €5
Ventresca di tonno, foie gras (1, 4, 6, *)	. €6
Wagyu, caviale (*)	. €9

SASHIMI (4 pz.)

Tonno	. €25
Branzino	. €20
Salmone	. €23
Ricciola	. €25
Ventresca	. €27
Capasanta	. €20

HAND ROLL (2 pz.)

Salmone, avocado, ikura (1, 4, 6, *)	. €16
Tonno spicy, avocado, sesamo (1, 4, 6, *)	. €20
Gambero in tempura, maionese yuzu miso, teriyaki (1, 2, 6, 11, *)	. €26

AI CARBONI

MARE (1, 2, 4, 6, 14, *)

Calamari	p.p.	. €30
Scampi	hg	. €16
Mazzancolle Locali	hg	. €13
Pescato del giorno (2Kg max)	Kg	. €130

TERRA

Galletto alla paprika, patate novelle, fondo alle erbe (1, 6, *)	. €33
Tagliata di manzo, verdure allo spiedo, salsa bernese (3, 12, *)	. €13/hg
Wagyu, verdure dall'orto, fondo alla senape (10, *)	. €70

MAIN COURSES

Rombo alla brace, beurre-blanc allo yuzu, variazione di zucchine (4, 7, *)	. €41
Morone arrosto, guazzetto al limone, spinaci novelli sauté (2, 4, *)	. €41
Ventresca di tonno, crescione, rapanelli, dressing al sesamo (1, 4, 6, 11, *)	. €45
Sogliola di Dover alla Mugnaia (x2 persone) (1, 4, 7, *)	. €90
Pescato del giorno (al Kg/in varie preparazioni)	. €130

PASTA

Linguine, scampi, fiori di zucca, bottarga (1, 2, 4, *)	. €35
Spaghetti alle vongole veraci, bottarga (1, 4, 14, *)	. €37
Gnocchetti, King Crab, pomodori gialli, lime (1, 2, *)	. €39
Mezzi paccheri all'Astice (1, 2, *)	. €45
Fregola sarda all'aragosta (min. x2 persone) (1, 2, *)	. €55 p.p.

ORTO

Patate novelle arrosto	. €11	Caponata di Verdure	. €13
Misticanza di campo	. €11	Verdure dell'orto	. €15

Signature

Coperto . €5

dove il mare è di casa.

VESTA

VERSILIA

Allergeni

(1) Cereali contenenti glutine
(2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
(3) Uova e prodotti a base di uova
(4) Pesce e prodotti a base di pesce
(5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
(6) Soia e prodotti a base di soia
(7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
(8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
(9) Sedano e prodotti a base di sedano
(10) Senape e prodotti a base di senape
(11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
(12) Anidride solforosa e solfiti
(13) Lupini e prodotti a base di lupini
(14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

I clienti o gli utenti sensibili a particolari allergeni sono invitati a rivolgersi al personale.
Per tutti i prodotti presenti nel menu non è comunque possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.