# RAW BAR

## PLATEAU ROYAL

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

x2 . €240

## PLATEAU (x2 pers.)

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

x1 . €60 | x2 . €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

Seasonal Special . €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

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

Trofie, pesto di basilico, patate, fagiolini (1, *) . €25

Calamarata alla trabaccolara, pomodori verdi, basilico (1, 2, 3, 14, *) . €29

Spaghetti alle Arselle (1, 4, 14, *) . €33

Gnocchetti, King Crab, pomodori gialli, lime (1, 2, *) . €37

Mezzi paccheri all'Astice (1, 2, *) . €45

# ORTO

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

# PIZZE

Focaccia Ripiena: Fior di latte, prosciutto di Parma, pomodori ramati, rucola (1, 7, *) . €22

Vegetariana: Fior di Latte, provola affumicata, melanzane, zucchine, datterini, basilico (1, 7, *) . €22

Margherita: Fior di latte, pomodoro, basilico (1, 7, *) . €18

Estate: Fior di latte, datterini, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano (1, 7, *) . €20

Piccante: Fior di latte, passata di datterini gialli, chorizo, olive taggiasche (1, 7, *) . €22

Fiore: Fior di latte, fiori di zucca, acciughe del Cantabrico, basilico (1, 4, 5, 7, *) . €22

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.