PLATEAU ROYAL

	x2
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

PLATEAU (x2 pers.)

	x1	x2
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

OSTRICHE

Tarbouriech	cad.	. €7
Gillardeau	cad.	. €7
Regal Selection Or	cad.	. €7
David Herve Speciale	cad.	. €7
Pusse En Claire	cad.	. €7
Pleiade Poget	cad.	. €7

CRUDI

Gambero Rosso	cad.	. €9
Scampo	cad.	. €9
Capasanta	cad.	. €7
Cannolicchio	cad.	. €5
Riccio di mare	cad.	. €7
Bulots	porzione	. €7

CAVIALE

Caviale servito con blinis, burro montato e panna acida	30g	50g	125g
Oscietra V20	. €90	. €140	. €300
Beluga	. €160	. €270	. €700

CRUDO BAR

Tartare di tonno rosso, capperi, cipolla rossa agrodolce, limone	. €27
Tartare di ricciola, sedano, avocado, rapanelli, dressing al mango	. €27
Gamberi rossi, finocchi, yuzu, peperoncino	. €31
Carpaccio di triglia, cipollotto di Tropea, peperoncino verde, vinaigrette al basilico, caviale	. €35
Carpaccio di pezzogna, asparagi, caviale di salmone, citronette	. €37

DA CONDIVIDERE

Pan brioche arrostito, burro montato, acciughe del Cantabrico, scorze di limoni	. €15
Crostini di salmone faroe, cream-cheese al limone, caviale affumicato	. €23
Crostini di mais, baccalà mantecato, cipolla caramellata	. €23
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)	. €75

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

Pochè di gamberi rossi, cannolicchi, calamari, mazzancolle, polpo, emulsione di olio evo e limone, prezzemolo	. €27
Polpo, sedano, patate, olive nere, basilico	. €29
Gamberi viola di Sanremo pochè, asparagi, datterini, limone	. €29
Scampi alla plancia, fagioli zolfini, panure al rosmarino	. €31

MARE

Rombo, asparagi, patate, limone	. €39
Ventresca ai carboni, crescione, rapanelli, jalapeno, soia	. €39
Branzino cileno, salsa di crostacei, agretti AOP, alga nori	. €45
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, millefoglie di patate, il suo fondo	. €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

Tortelli ai carciofi, Parmigiano Vacche Rosse, maggiorana	. €29
Gnocchetti, fave, cozze, Provolone del Monaco	. €31
Spaghetti Benedetto Cavalieri, vongole veraci, bottarga "Trikalinos"	. €33
Tagliolini, aglio, olio, peperoncino, ricci di mare, scampi, caviale di aringa	. €37
Mezzi paccheri Gerardo di Nola all'astice, basilico, limone	. €45

ORTO

Agretti AOP	. €9	Verdure dall'orto	. €11
Patate novelle arrosto	. €9	Asparagi al burro	. €13
Misticanza di campo	. €9		

Acqua 75cl	. €5	Bibite	. €7
Birra 35cl	. €10	Amari	. da €7
Birra 75cl	. €18	Caffè	. €3

Coperto . €5