

## Fritti | Fried

<b>Fritto di Calamari   Fried Squid</b>	16
<i>Anelli e Ciuffi di Calamaro</i>	
<b>Gran Fritto   Squid, Prawns &amp; Anchovies</b> (Consigliato 2 Persone)	28
<i>Anelli e Ciuffi di Calamaro, Code di Gamberi, Alici</i>	
<b>Calamaretto Spillo   Chipirones</b>	22
<i>Micro Calamaro Fritto, Maionese Lime</i>	
<b>Frittelle di Baccalà   Croquetas de Bacalao</b>	18
<i>Polpette di Baccalà con Gazpacho</i>	
<b>Alici in 2 Fritture con Salvia   Two Way Fried Anchovies</b>	18
<i>Panatura Grissini, Brandacujun (Baccalà, Patate, Olive, Aglio), Salvia</i>	



## Cotti | Cooked

<b>Tonno alla Milanese   Panko Breaded Tuna</b>	22
<i>Tonno doppia Panatura Panko, Datterini e Rapanelli, Maio Wasabi</i>	
<b>Gamberi Alla Catalana   Catalan Prawns</b>	18
<i>Code di Gamberi al Vapore, Pomodoro Fresco e Cipolla Rossa</i>	
<b>Pane Burro Acciughe   Anchovies Butter &amp; Bread</b>	14
<i>Acciughe del Mar Cantabrico, Pane Nero di Segale, Burro</i>	
<b>Persico Impanato con Patatine   Fish &amp; Chips</b>	16
<i>Filetti di Persico impanati con Patatine Fritte</i>	
<b>Polpo alla Plancia   Grilled Octopus</b>	24
<i>Polpo, Olio Affumicato, Patate, Olive Pomodorini Confit, Capperi</i>	
<b>Calamari Edamame   Edamame &amp; Squid</b>	18
<i>Anelli e Ciuffi di Calamaro al Vapore, Edamame, Acciughe e Olive</i>	
<b>Tonno Tonnato   Tuna Tataki with Tuna Sauce</b>	18
<i>Tonno Scottato con Salsa Tonnata</i>	


## Panini | Sandwiches

<b>Panino Tonno Stracciatella Pesto   Tuna Burger</b>	14
<i>FishBurger di Tonno Crudo con Pesto e Stracciatella</i>	

## Insalate | Salads

<b>Insalata Greca   Greek Salad</b>	 14
<i>Feta, Pomodori, Cipolla, Olive, Capperi, Origano</i>	
<b>Insalata Nizzarda   Nicoise Salad</b>	16
<i>Sgombro, Patate, Fagiolini, Acciughe, Pomodori, Cipolla, Uovo, Olive</i>	
<b>Salicornia   Glasswort</b>	 10
<i>Salicornia (Asparagi di Mare) cotta al Vapore, Cipolla, Rapanelli</i>	

## Crudi | Raw

<b>Tartare di Gamberi Rossi di Mazara   Red Shrimps Tartare</b>	24
<i>Gambero Rosso di Mazara, Pane Fritto, Caviale al Tartufo</i>	
<b>Plateau Tartare   Raw Fish Tartare</b> (Consigliato 2 Persone)	38
<i>Ombrina, Tonno, Salmone</i>	
<b>Tartare di Tonno   Tuna Tartare</b>	16
<i>Tonno Rosso, Avocado, Salsa Ponzu, Lisca al Nero</i>	
<b>Ceviche di Ombrina   Croaker Ceviche</b>	 18
<i>Ombrina, Lime, Pomodoro, Peperoncini, Cipolla Rossa</i>	
<b>Tagliatelle di Calamaro   Squid Noodles</b>	24
<i>Julienne di Calamaro Crudo, Olio al Limone, Corallo</i>	
<b>Carpaccio di Capesante   Scallops Carpaccio</b>	28
<i>Capesante Crude, Caviale di Salmone, Gel di Agrumi, Corallo</i>	
<b>Salmone Marinato   Salmon Gravlax</b>	18
<i>Salmone, Ricotta, Scorza Agrumi, Erba Cipollina, Pane</i>	

## Ostriche e Crostacei | Oysters and Shellfish

	3pz	6pz	12pz
<b>Ostriche Kys   Oysters Krystal N° 2</b>	14	26	50
<i>Limone, Pepe, Vinaigrette e Scalogno</i>			
<b>Gamberi Rossi di Mazara   Red Shrimps</b>		20	38
<i>Gamberi Rossi Serviti al Naturale</i>			
<b>Caviale Baikal   Baikal Caviar</b>		26	64
<i>Caviale al Naturale</i>			

## Dolci | Dessert

<b>CheeseCake</b>	6
<i>Cheese Cake cotta ai Frutti Rossi   Caramello Salato</i>	
<b>Tiramisù</b>	6
<i>Tiramisù della Casa</i>	
<b>Mousse al Cioccolato</b>	6
<i>Mousse al Cioccolato con Amarene Sciropate</i>	
<b>Sorbetto alla Frutta   Fruit Sorbet</b>	6
<i>Lime   Fragola</i>	

Orari Cucina 12.00 -> 14.30 | 19.00 -> 21.30

Servizio e Coperto € 2

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.  
Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04