

SOGNI

OSTRICHE E CRUDI

Plateau Royal

King crab al vapore, 2 gamberi rossi, 2 scampi,
6 ostriche Tarbouriech, 4 ostriche Giallardeau, 4 gobbetti,
2 capesante al naturale, 4 tartufi di mare

Plateau

2 gamberi, 2 scampi, 4 gobbetti, 2 capesante, assortimento di 8 ostriche

Ostriche N3

Mater

Selection d'Or

Tarbouriech

Gillardeau

Gamberi rossi

Scampi

Capesante

Tartufi di mare

Caviale fresco Siberian Malossol

30 gr.
50 gr.

Caviale fresco Ossetra Malossol

30 gr.
50 gr.

Battuto di gamberi rossi

Insalata di asparagi marinati e olio evo

Tartare di scampo

Carciofi, maggiorana e caviale Siberiano

Tartare di tonno

Insalata di sedano, olio e limone

Carpaccio di dentice

Pomodoro confit, olive, capperi e acciughe

ANTIPASTI

Calamari Cacciarolo

Melanzane perline in carpione

Cozze e vongole in tegame

Aglio, olio e peperoncino

Catalana di gamberi rossi di Sicilia

Pomodoro Camone, sedano, cipolla rossa di Tropea

Calamaretti spillo sauté

Alla puttanesca

Gran tiepido di mare

Scampi, gamberi rossi, King Crab, calamari, cozze e vongole

Insalata di polpo arrosto

Patate, olive taggiasche, capperi, pinoli e basilico

Giardiniera di verdure di stagione

Mozzarella di bufala e basilico



Insalata di carciofi

Olio, limone e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi



Tutto il pesce da noi lavorato è stato abbattuto, congelato a bordo o trattato di pesce fresco, in base alla preparazione ed alla tipologia.

PRIMI

Spaghetti alle vongole veraci

Bottarga di muggine

Risotto di mare (Min. per due persone)

Molluschi e crostacei

Paccheri con branzino

Capperi, limone, peperoncino e basilico

Fettuccina all'aragosta

Pomodoro datterino e basilico

Linguine alla granseola

Aglione, olio e peperoncino

Pasta mista ai frutti di mare

Fagioli zolfino, gamberi rossi, scampi e molluschi

Spaghettoni di Gragnano al pomodoro

Pomodoro datterino fresco e basilico



Anolini al Parmigiano Reggiano

Burro e salvia



SECONDI

Dentice al trancio

Carciofi alla brace e salmoriglio al prezzemolo

Tonno rosso alla brace

Indivia belga in agrodolce

Fritto misto

Calamari cacciarioli, scampi, gamberi rossi di Sicilia e salvia

Polpo alla brace

Catalogna aglio, olio e peperoncino

Sogliola di Dover dorata (Min. per due persone)

Salsa alle erbe di campo servita con purè di patate

Grigliata Imperiale

Scampi, carabinerosi, King Crab, aragosta, tonno, calamari, polpo

Parmigiana di melanzane

Melanzane, pomodoro, Parmigiano Reggiano 30 mesi



Terrina di lenticchie di Norcia

Purè di patate, catalogna e fondo vegetale



Pescato del giorno

In varie preparazioni

Crostacei:

Aragosta Al vapore olio e limone / alla brace / alla catalana

King Crab Alla brace / al vapore

Scampi Alla brace / al vapore / al sale

CONTORNI

Carciofi alla brace



Patate Fiammifero



Catalogna ripassata



Misto verdure alla brace



DOLCI

Profitterol

Con crema pasticciera e cioccolato caldo

Tiramisu'

Classico

Babà

Con crema chantilly

Zuppa inglese

Crema pasticcera, cioccolato e amarena

Torta Caprese

Accompagnata da gelato alla vaniglia

Crostata di lamponi

Con crema pasticcera

Gelati e Sorbetti