

DEGUSTAZIONI DI MARE

*MISTO GALLIPOLI <i>(1 scampo porcupine, 2 gamberi rossi, 2 Gamberi rosa locali, 1 ostrica, quenelle di tartare)</i>	€ 25,00
*TRIS DI CRUDI <i>(misto di tartare e carpaccio)</i>	€ 18,00
*MISTO COTTO x2 PERSONE <i>(5 portate)</i>	A PERSONA € 18,00

CRUDI SELEZIONE “GRAN CRU”

OSTRICA PREMIUM	€ 6,00
*SCAMPI GRANDI DI PROFONDITÀ AL PESO <i>(>100g)</i>	L’ETTO € 14,00
*GAMBERONI ROSSI DI MAZZARA DEL VALLO SELEZIONE ORO AL PESO <i>(>40g)</i>	L’ETTO € 14,00
MAZZANCOLLE LOCALI AL PESO <i>(> 50g)</i>	L’ETTO € 10,00

CRUDI DI MARE

OSTRICA FINE DE CLAIRE	AL PZ € 4.00
*SCAMPO PORCUPINE	AL PZ € 5.50
*GAMBERI ROSSI (2 PEZZI)	€ 6.00
*GAMBERI ROSA (4 PEZZI)	€ 5.00
*FRISELLA DI OMBRINA <i>(Datterini, erbette mediterranee, Crudo di Ombrina, petali di cipolla sciroppata e Bufala)</i>	€ 12.00
*OOPS MI È CADUTO L’URAMAKI <i>(Sashimi di salmone, Philadelphia, Avocado e perle di Soia, Cetriolo in osmosi, servito con cialde soffiate di riso)</i>	€ 13.00
*TARTARE DI TONNO <i>(Con salsa al Passion fruit, Pistacchi tostatì e Paprika dolce)</i>	€ 14.00

* IL PRODOTTO È ABBATTUTO IN LOCO
O ACQUISTATO ABBATTUTO ALL’ORIGINE PER REPERIBILITÀ

CESTINO DI PANE	€ 2.00
SERVIZIO A PERSONA	€ 2.00

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI
È POSSIBILE CONSULTARE L’APPOSITA DOCUMENTAZIONE
CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO

WELCOME DRINK

MANDAMAMI <i>(Liquore al mandarino, Aperol, Spumante e Tonica)</i>	€ 8,00
VALENTINE <i>(Liquore al Timo, Fiori di sambuco, Tonica hibiscus, Menta fresca)</i>	€ 8,00
PASSION <i>(Martini ambrato, Passion fruit, Spumante, Tonica)</i>	€ 8,00
PARROT CAMPARI <i>(Campari, Aranciata amara, Tonica e Arancia)</i>	€ 8,00

ANTIPASTI SUL FUOCO

SOUTÈ DI COZZE CON CROSTINI DI PANE <i>(Olio evo, cozze, acqua di mare, Aglio, Peperoncino e Limone)</i>	€ 10.00
*INSALATA DI MARE <i>(Seppie, Gamberi, carote, sedano ed olive)</i>	€ 14.00
*GUAZZETTO 37.1 <i>(Zuppetta di mare con pomodorini e basilico servita in padella con crostini dorati)</i>	€ 17.00
*FRITTURA DI CALAMARETTI <i>(Con Porro Croccante e Mayo al Wasabi)</i>	€ 10.00
*BAO CON TRIGLIE <i>(Triglie marinate, insalata di Spinacino e stracciatella di burrata)</i>	€ 12.00
*MAZZA CHE GYOZA <i>(Ravioli orientali alla piastra ripieni di ricotta e mazzancolle mayo ai frutti rossi, cialde di Grana e Tobiko)</i>	€ 12.00
*TUNA BALLS <i>(Polpette frutte di tonno con Maionese mediterranea e Cipolla caramellata)</i>	€ 12.00
*FAGOTTINO DI SPIGOLA <i>(Fagottino al vapore ripieno di Zucchine saltate, servito con Yogurt al naturale e riduzione di Balsamico)</i>	€ 12.00

ANTIPASTI DEL NORCINO

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA	€ 12.00
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGIO CON MIELE	€ 13.00

CELIACI:

FRITTO IN FARINA DI RISO
COTTO IN FRIGGITRICE DEDICATA

*FRITTURA DI CALAMARETTI	€ 11.00
*FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI	€ 17.00

PRIMI PIATTI

SPAGHETTONE VERACE <i>(Spaghettone con vongole veraci, ojo bono e Prezzemolo fresco, con una punta di Peperoncino come vuole il mare)</i>	€ 15.00
*CAPPELLACCIO DI SPILINGA <i>(Cappellaccio ripieno di nduja e Mascarpone, salsa al Basilico, cialde di Parmigiano e crudo di Ombrina)</i>	€ 18.00
*AJO OJO E ROSSI <i>(Tagliolino con Gamberi Rossi di Mazzara del Vallo e la loro Bisque a crudo, Aglio, Olio e Peperoncino)</i>	€ 22.00
*GNOCCHETTI ROOFTOP <i>(Gnocchetti con tartare di Tonno, Pistacchi tostatì, pesto di Zucchine romanesche e i suoi Fiori soffiati)</i>	€ 16.00
*RISOTTO ALLA CREMA DI MAZZANCOLLE <i>(Carnaroli, Crema di latte, mazzancolle ed estratto di clorofilla)</i>	€ 14.00
TAGLIOLINI AL TARTUFO ESTIVO	€ 16.00
GNOCCHETTI CACIO & PEPE CON CRUMBLE DI GUANCIALE E PERLE DI LIMES	€ 14.00
Possibilità di aggiunta di bottarga € 2,00 o tartufo estivo fresco € 4,00	

SECONDI PIATTI

*FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI	€ 16.00
*THÈ TONNO <i>(Tataki di Tonno in crosta al the Nero, con salsa Zi Checco e Insalata di Spinacino crudo)</i>	€ 20.00
*POLPO ROSTICCIATO <i>(con Zucchine romanesche in doppia consistenza e Stracciata di Burrata)</i>	€ 20.00
*RADICCHIO E CALAMARI <i>(calamaro saltato con radicchio in varie consistenze)</i>	€ 16.00
*GRAN GRIGLIATA X2 PERSONE <i>(Misto di pesce alla griglia, con Scampi, Gamberoni, Calamari e pesce bianco a spina)</i>	€ 45.00
PESCATO AL PESO <i>(Secondo la disponibilità del mare, chiedere al personale di sala)</i>	L’ETTO € 7.00

CONTORNI

INSALATA MISTA	€ 5.00
PATATE AL FORNO	€ 5.00
VERDURA RIPASSATA	€ 5.00
*CHIPS DI PATATE	€ 5.00
*PATATINE FRITTE	€ 5.00

WINE · VINI

BOLLICINE ITALIANE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUP. MILLESIMATO BRUT “Le Manzane” € 22.00
(100% Glera, macerazione a freddo 12-18 ore, metodo Charmat)

SPUMANTE ‘SARA’ BRUT ROSÈ € 24.00
“Luna del Casale”
(90% Sangiovese 10% Montepulciano, metodo Charmat)

FRANCIACORTA SATÈN “CARPEDIEM” € 38.00
“Bonfandini”
(100% Chardonnay, vendemmia manuale, 24 mesi sui lieviti, metodo Classico)

FRECCIANERA ROSÈ MILLESIMATO € 40.00
“F.lli Berluccchi”
(Pinot Nero e Chardonnay, uve pregiate 40 mesi sui lieviti, metodo Classico)

VINI BIANCHI DI TENDENZA

ELOGIO MOSCATO DI TERRACINA SECCO € 18.00
“Villa Gianna” (100% Moscato di Terracina, uve raccolte a mano per esaltare le aromatiche di questo vitigno, affinamento in acciaio)

INNATO “Villa Gianna” € 20.00
(60% Trebbiano 20%Chardonnay 20% Malvasia, raccolta manuale, uve surmature, affinamento in acciaio)

RIBOLLA GIALLA “Tenute Fernanda Cappello” € 20.00
(100% Ribolla Gialla del Friuli, affinamento in acciaio)

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC € 25.00
‘COSTAMOLINO’ “Argiolas”
(100% Vermentino di Sardegna, affinamento in acciaio)

KIKÈ “Cantine Fina” € 25.00
(90% Traminer aromatico 10% Sauvignon, affinamento in acciaio)

GEWURZTRAMINER “St. Paul’s” € 26.00
(100% Gewurztraminer, affinamento in acciaio)

LUGANA ‘IFrati’ “Ca’ dei Frati” € 26.00
(100% Trebbiano di Lugana, affinamento in acciaio)

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC ‘PODIUM’ “Garofoli” € 30.00
(100% Verdicchio, 15 mesi affinamento in acciaio e 4 in bottiglia)

OLTREPÒ PAVESE RIESLING SUPERIORE DOC € 40.00
‘MONSALTUM’ “Marchesi di Montalto”
(100% Riesling Renano, affinamento in acciaio)

CHABLIS AOC “Domaine Soupè” € 55.00
(100% Chardonnay, uve raccolte a mano, affinamento in acciaio)

CHARDONNAY ‘LAFOA’ “Colterenzio” € 60.00
(100% Chardonnay in purezza, fermentazione in barrique 10 mesi con batonnage e malolattica)

SAUVIGNON ‘LAFOA’ “Colterenzio” € 60.00
(100% Sauvignon in purezza, fermentazione in barrique 10 mesi con batonnage e malolattica)

“BARON DE L ‘POUILLY FUMÈ’ “Baron Ladoucette” € 130.00
(Francia , 100% Sauvignon, uve selezionate, maturazione per 8-10 mesi in vasche di Vetro)

PROFUMI DEL ROSÈ

DONNA CIRCE VIVACE ROSÈ “Villa Gianna” € 18.00
(Uvaggio in Blend con Merlot e Sangiovese)

LUMARE ROSÈ “Tenuta Iuzzolini” € 22.00
(90% Gaglioppo 10% Cabernet Sauvignon)

PINOT NERO ROSÉ ‘A POIS’ “Fontezoppa” € 25.00
(100% Pinot Nero)

VINI ROSSI SENZA INCHIOSTRO

LACRIMA DI MORRO D’ALBA “Marotti Campi” € 20.00
(100% Lacrima, affinamento in acciaio)

SCHIAVA GRIGIA “St. Paul’s” € 25.00
(100% Schiava, vinificato in vasche di acciaio e lasciato maturare per pochi mesi in botti di rovere)

CHAMPAGNE

DOM PERIGNON VINTAGE € 320.00

KRUG € 350.00

KRUG ROSÈ € 500.00

LUIS ROEDERER “CRISTAL” € 450.00

VINI AL CALICE

PROSECCO VALDOBBIADENE SUP. MILLESIMATO € 5.00

DONNA CIRCE VIVACE ROSÈ € 5.00

BIANCO DI CAPROLACE CHARDONNAY € 5.00

KIKÈ FINA TRAMINER & SAUVIGNON € 6.00

BEVERAGE

ACQUA NATURALIZZATA € 1.50

COCA COLA · COCA ZERO 33CL. € 2.50

BIRRA ARTIGIANALE 33CL. € 4.00 / 50CL. € 6.00

BIRRA ITALIANA 33CL. € 3.50 / 50CL. € 5.00

CAFFÈ € 1.50

PER IL MENÙ DEI DOLCI, CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA



MENÙ

RESTAURANT

FOLLOW US ON Instagram