

The background features a vibrant, stylized illustration of a leopard with orange and blue spots, perched on a pink branch. To the right, a pink leopard is curled up on a branch. The scene is filled with various colorful leaves and plants in shades of blue, green, and purple. The overall style is whimsical and artistic.

Langoustine

*da Gigi...
inizio donani.*

La Petite S

*Oggi mangio
la dieta la*



Entrée

Anchoas Nardin del Cantabrico € 17
Con burrata, pane tostato e pomodoro fresco

Alici di Cetara Armatore € 20
Burrata di Bufala, carciofi arrostiti sott'olio e pan pizza

Pata Negra Emiliano Garcia € 25 all'etto
Prosciutto Iberico con pane Gattiau

Salmone affumicato Up Stream 170 gr € 34
Pan brioche fatto da noi e burro di Normandia

Sardoncini marinati € 17
Granella di nocciola, limone, pecorino e menta

La giardiniera Pisoni € 14
Con pane caldo

Panzanella € 7
Pane raffermo, tris di pomodori, sedano, petali di Tropea e lime

Insalatina di asparagi, radicchio verde, spinacino,
ananas caramellato, semi di zucca e di girasole e
mazzancolle al vapore € 16

Caviale

Servito con pan brioche fatto da noi, blinis, rosso d'uovo,
burro di Normandia e patate al vapore

Caviale Prunier selezione Caviar House 20 gr € 45

Caviale Oscietra selezione Caviar House 30 gr € 130

Caviale Beluga selezione Caviar House 30 gr € 220

Crudità del Mare

Degustazione di ostriche € 45

La Royale di Davide Herve charente maritime (Francia) 2 pz
Ostra Regal la selection "Or" La famille Boutrais (Irlanda) 2 pz
La Pleiade Poget (Francia) 2 pz

Ostrica La Perla del Delta l'una € 7
(Italia)

Ostrica Regal la selection "Or"
La Famille Boutrais € 8
(Irlanda)

Il Gran Plateaux € 36
Gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampetti, mazzancolle nostrane, gambero
rosa, carpaccio di seppia, carpaccio di capesante canadesi, tonno e sogliola

Il carpaccio di gamberi rossi
di Mazara del Vallo € 18
Tartufo nero estivo, crema di mandorle, mela verde e germogli

Il carpaccio di seppiolino nostrano € 18
Crudo di asparago selvatico, ricotta di pecora, zest di limone e brunoise di pane
croccante

Il carpaccio di ricciola € 18
Alga wakame marinata, salsa teriyaki e granella di ciliegie disidratate

Tartare di tonno € 18
In tutte le salse

Gli Scamponi crudi s.q - s.m
Chiedi il prezzo al personale di sala

I Carabineros 180 gr circa l'uno € 40

I Nostri Piatti di Mare

Capasanta gratinata € 18
Con pesto di erbe aromatiche e patanegra, su specchio di pastinaca e chips di
topinambur

Polpo al carbone al profumo
di rosmarino e salvia € 20
Vellutata di san marzano, sabbia di olive taggiasche e frutto del capperò

Calamaro alla brace € 18
Asparagi grigliati, patate novelle spadellate, pesto di basilico e pinoli tostati

Salmone alla piastra Up Stream € 25
Profumato allo zenzero, macedonia di ortaggi di stagione, chinoo mix e salsa

Pescato del giorno € 25/30

"I NOSTRI PESCI AL FORNO" € 80/90 al kg
Utilizziamo solo pesce pescato, lasciati consigliare

I Crostacei

Mazzancolle al sale grosso € 20

La Canocchia al vapore € 18
Agetti e maionese di lamponi

Scampi alla buzzara s.q - s.m
Chiedi il prezzo al personale di sala

Carabineros 180 gr l'uno € 40
Aglia, olio e peperoncino

Aragosta € 180 al kg
Alla catalana

Aragosta flambè € 180 al kg
Con salsa al tartufo nero

Astice nostrano € 170 al kg
Alla catalana

Zampa di king crab € 42
Dorata in padella in crosta di pane panko con misticanza aromatica e salsa rosa
"secondo noi"

King crab € 230 per kg
Alla catalana

I nostri primi piatti

TUTTI I NOSTRI PRIMI SONO CUCINATI AL MOMENTO,
È POSSIBILE ORDINARE SOLO 2 TIPOLOGIE PER TAVOLO

Il nostro spaghettonone
alla carbonara di mare € 18

Spaghetti cacio pepe
crudo di gamberi e limone € 25

Pacchero
all'astice (mezzo astice) € 23

all'aragosta € 180 al kg

all'astice nostrano € 170 al kg

al king crab € 230 al kg

Risotto acquerello "minimo 2 pax" a porzione € 20
Burrata affumicata, crema di melanzana duetto di crudo di gamberi e ginepro

Tagliatella € 17
Ragù speziato di tonno, nocciole salate e patanegra
chitarra o tagliatella all'ascolana e tonno semicrudo

Tortellino viva la Romagna € 18
Pasticciato al ragù di vongole

Strozzapreti al pesto e crudo di canocchie € 17
"Senzaglio"

I contorni

Pinzimonio € 7

La Misticanza aromatica € 7

Patate novelle arrosto € 7

Contorno del giorno € 7

Le carni

Tartar di Fassona Piemontese € 16
Polvere di capperi e maionese alla senape

Il maialino da latte Iberico € 80
Aromatizzato al mirto

Galletto ruspante € 20
Alla graticola

Il controfiletto di Wagyu Japan Kobe € 250 al kg
Minimo 300/400 gr circa € 100

Panini "home made"

Tutti i panini sono accompagnati da patate chips

Panino con bovino stile Kobe € 12
Pomodoro, lattuga, provola fondente e salsa barbecue

Panino con tonno pinna gialla € 12
Macinato fresco da noi, avocado, rucola e salsa smoke

Le pizze

Pizza salmone affumicato Up Stream € 12
Squacquerone, more e misticanza

Pizza Carpaccio gambero rosa € 12
Burrata affumicata, patata schiacciata al finocchietto e rucola

Pizza Rimini anni '80 € 10
Sardoni marinati, conserva di pomodoro e olio al prezzemolo

Pizza mortadella € 10
Burrata e pistacchio

Dessert

Il Re dei gelati € 8
Pistacchio, fiordilatte o misto

Tortino caldo al cioccolato € 8
Con gelato artigianale

Coppa mascarpone € 8
E moka calda

Il Profitterol € 8
Crema diplomatica, pralinato alla nocciola e panna montata

La cheese cake € 8
Mango, gelè di passion fruit, crumble di sbrisolona e nocciola

Sfogliatina € 8
Crema pasticcera e lamponi freschi

La piccola pasticceria € 8

Il pane è fatto artigianalmente da noi con tutto l'amore che
serve per farvi sentire a casa.

Coperto € 3.

In base alla disponibilità di mercato, per talune preparazioni potranno essere
utilizzate materie prime fresche o surgelate all'origine o congelate in proprio.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato
sottoposto a trattamento di abbattimento contro anisakis, in conformità
al reg. CE 853/2004.

Allergeni: il personale di servizio rimane a vostra disposizione per fornire,
su richiesta, ogni informazione, anche mediante esibizione di apposita
documentazione scritta.

Il personale di sala non si assume responsabilità per contaminazione da
glutine o altre allergie.