

## Entrée

**Anchoas Nardin del Cantabrico**..... € 19  
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**..... € 27 all'etto  
prosciutto Iberico con pane Gattiou

**Salmone affumicato Up Stream**.....170 gr € 38  
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**..... € 8  
pane raffermo, tris di pomodori, sedano, petali di Tropea e lime

**Insalata di carciofi** ..... € 8

**Insalata di puntarelle**..... € 8  
arancio, finocchio e colatura di alici

**Insalata di mazzancolle carciofi e grana**..... € 18  
o bottarga

## Caviale

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

**Caviale Prunier selezione Caviar House**..... 20 gr € 60

**Caviale Oscietra selezione Caviar House**.... 30 gr € 135

**Caviale Beluga selezione Caviar House**..... 30 gr € 230

## Crudità del Mare

**Degustazione di ostriche**..... € 45  
La Pleiade Poget (Francia) 2 pz  
La Royale di Davide Herve charente maritime (Francia) 2 pz  
Ostra Regal la selection "Or" La famille Boutrais (Irlanda) 2 pz

**Ostrica La Perla del Delta**.....l'una € 8  
(Italia)

**Ostrica Regal la selection "Or"**  
**La Famille Boutrais**..... € 10  
(Irlanda)

**Il Gran Plateaux**..... € 36  
gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampetti, mazzancolle nostrane, gambero rosa, canocchia nostrana, carpaccio di seppia, triglie al rosmarino, tonno e sogliola

**Il carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo**..... € 20  
tartufo nero estivo, crema di mandorle, mela verde e germogli

**Il carpaccio di seppiolino nostrano**..... € 18  
puntarelle saltate, squacquerone affumicato, petali di bottarga di muggine e pane croccante

**Il carpaccio di ricciola**..... € 18  
zenzero caramellato candito, liquerizia e finocchietto selvatico

**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 del Mare

**Cappesante alla plancia**..... € 18  
topinambur, melograno e tartufo nero

**Polpo al carbone**..... € 20  
pan cotto di cime di rape e peperone crusco

**Seppiolino alla brace**..... € 18  
stracciatella, crudo di carciofi e crema di cicoria

**Salmone alla piastra Up Stream**..... € 25  
macedonia di ortaggi di stagione, quinoa, mix e salsa allo zenzero

**Pescato del giorno** ..... € 25\30

**“I NOSTRI PESCI AL FORNO”** ..... € 90 al kg  
utilizziamo solo pesce pescato, lasciati consigliare

## I Crostacei

**Mazzancolle al sale grosso** ..... €20

**La Canocchia al vapore**..... € 18  
puntarelle e maionese di lamponi

**Scampi alla buzzara**..... s.q – s.m  
chiedi il prezzo al personale di sala

**Carabineros**..... € 40 180 gr l'uno  
aglio, olio e peperoncino

**Aragosta**..... € 190 al kg  
alla catalana

**Aragosta flambè**..... € 190 al kg  
con salsa al tartufo nero

**Astice nostrano** ..... € 150 al kg  
alla catalana

**Zampa di king crab**..... € 48  
dorata in padella in crosta di pane panko con misticanza aromatica e salsa rosa “secondo noi ”

**King crab** ..... € 230 al kg  
alla catalana

## I nostri primi piatti

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

**Il nostro Spaghettono alla carbonara di mare** ..... € 18

**Spaghetto cacio pepe crudo di gamberi e limone**..... € 25

**Pacchero all'astice (mezzo astice)** ..... € 24

**all'aragosta** ..... € 190 al kg

**all'astice nostrano** ..... € 150 al kg

**al king crab** ..... € 230 al kg

**Risotto acquerello “minimo 2 pax”** ..... a porzione € 20  
duetto di crudo di gamberi rossi, crema di cime di rapa e peperone crusco

**Tagliatello**..... € 18  
ragù speziato di tonno, nocciole salate e patanegra

**Tortellino viva la Romagna**..... € 18  
pasticciato al ragù di vongole

**Candele spezzate**..... € 40  
carpaccio d'aragosta, broccoli e croccante di peperone crusco

**Orecchiette** ..... € 24  
granchio, porro e cime di rapa

## I contorni

**Pinzimonio** ..... € 7

**La Misticanza aromatica**..... € 7

**Patate novelle arrosto** ..... € 7

**Contorno del giorno** ..... € 7

## Le carni

**Tartar di Fassona Piemontese**..... € 17  
polvere di capperi e maionese alla senape

**Panino con bovino stile Kobe**..... € 12  
pomodoro, lattuga, provola fondente e salsa barbecue

**Il maialino da latte Iberico** ..... € 80  
aromatizzato al mirto

**Galletto ruspante**..... € 20  
alla graticola

**Il controfiletto di Wagyu Japan Kobe**..... € 260 al Kg  
minimo 300\400 gr circa € 100

## Le pizze

**Pizza salmone affumicato Up Stream** ..... € 12  
squacquerone, more e misticanza

**Pizza carpaccio gambero rosso**..... € 14  
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 cheesecake**..... € 8  
glassa a specchio di nocciola e terra di cacao

**Sfogliatina** ..... € 8  
crema pasticcera e lamponi freschi

**La torta della nonna “fredda o calda scegli te”** .... € 8  
crema inglese e panna montata

**La giostra della “luveria”** ..... € 12  
piccola pasticceria mignon

**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.