

Entrée

- 1 Anchoas Nardini del Cantabrico..... 16 €
con burrata, pane tostato e pomodoro fresco
- 2 Pata Negra Emiliano Garcia *all'etto* 25 €
Prosciutto Iberico con pane Gattiau
- 3 Caviale Prunier selezione Caviar House..... 20 gr 42 €
pan brioche fatto da noi e burro francese
- 4 Salmone Affumicato Up Stream..... 170 gr 32 €
pan brioche fatto da noi e burro di Normandia
- 5 Sardine sott'olio d'oliva Los Peperetes..... 15 €
crema al burro salato, cipolla in agrodolce e frutto del capperi
- 6 La Giardiniera Pisoni..... 13 €
con pane caldo

Crudità di Mare

- 7 Degustazione di ostriche:..... 30 €
La Royale di Davide Herve charente maritime (Francia) 2 pz
Ostro Regal la selection "Or" La Famille Boutrais (Irlanda) 2 pz
La Pleiade Poget (Francia) 2 pz
- 8 La Perla del Delta l'uno 6 €
- 9 Ostra Regal la selection "Or" La Famille Boutrais l'uno 7 €
- 10 Il Gran Plateaux:..... 30 €
Gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampetti dell' Adriatico, mazzancolle nostrane,
seppia o calamaro, carpaccio di capparante canadesi, tonno e sogliola
- 11 Il carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo..... 17 €
crema di scarola, pinoli e briciole all'acciuga
- 12 Il carpaccio di scampi 18 €
pomodoro secco, crema di pistacchio, stracciatella e capperi
- 13 Tartare di tonno Rosso 18 €
in tutte le salse
- 14 Gli Scamponi crudi..... s.q - s.m.
chiedi il prezzo al personale di sala
- 15 I Carabineros 150/200 gr circa l'uno 22 €
- 16 Gli scampetti crudi l'uno 6 €
- 17 Le Mazzancolle l'una 3 €
- 18 I Gamberi rossi l'uno 4 €

Piatti del Mare

- 19 Mazzancolle al sale grosso 20 €
- 20 Polpo arrostito 16 €
marinato alla 'Nduja, salsa di piquillo,
misticanza e limone arrostito
- 21 Cappelletti al testo 17 €
lattuga arrostita e salsa ponzu
- 22 Scampi alla buzzara s.q - s.m.
chiedi il prezzo al personale di sala
- 23 Calamari al testo 16 €
pesto, patate novelle e fagiolini
- 24 Carabineros 22 €
aglio, olio e peperoncino
- 25 Salmone Up Stream
alla piastra 20 €
spuma al kefir, rapa rossa e cous cous
- 26 Pescato del giorno 25 €
"secondo lo chef"

Catalana e Crostacei

- 27 Aragoste al kilo 160 €
- 28 Astici nostrani al kilo 80 €
- 29 King Crab al kilo 130 €
- 30 Scamponi s.q - s.m.
chiedi il prezzo al personale di sala

Le Paste fatte in casa

- 31 Chitarrina alla crudaiola di mare..... 18 €
scampo, gambero rosa, ostrica e caviale di salmone
- 32 Gnocchi di Ricotta 16 €
pesto e canocchie
- 33 Tortello "come una volta" 16 €
panna, salmone up stream e vodka
- 34 Orecchiette alla Norma 15 €
pomodorini arrostiti, tartar di melanzana e ricotta al forno

Il Riso Acquarello

- 35 Risotto mantecato stracciatella affumicata, crudo di gamberi rossi, melanzana e ginepro..... a porzione 18 €
minimo 2 pax

Le Paste di Gragnano del Pastificio dei Campi

- 36 Il nostro spaghettono alla carbonara di mare 15 €
frutti di mare e bottarga di muggine
- 37 Pacchero all'astice..... (mezzo astice) 20 €
all'aragosta al kilo 160 €
all'astice nostrano al kilo 80 €
al king crab al kilo 130 €
- 38 Linguine, cacio, pepe e cozze... 16 €

Primo Special

- 39 "Secondo lo chef" 15/20 €

Tutti i nostri primi sono cucinati al momento, è possibile ordinarne solo 2 tipologie per tavolo.

Panini "home made" a lievitazione naturale

tutti i panini sono accompagnati da
patate chips

- 40 Panino con bovino stile Kobe 10 €
pomodoro, lattuga, provola fondente e
salsa barbecue
- 41 Panino con tonno pinna gialla 12 €
macinato fresco da noi, avocado, rucola e
salsa smoke

Le Pizze

- 42 Pizza salmone affumicato
up stream 12 €
squacquerone, more e misticanza
- 43 Pizza Carpaccio gambero rosa 12 €
burrata affumicata, patata
schiacciata al finocchietto e rucola
- 44 Pizza Rimini anni '80 10 €
sardoni marinati, conserva di
pomodoro e olio al prezzemolo
- 45 Pizza mortadella 9 €
burrata e pistacchio

le Carni


- 46 Tartar di Fassone
Piemontese 16 €
polvere di capperi e maionese alla senape
- 47 Il maialino da latte Iberico
aromatizzato al mirto 75 €
- 48 Galletto ruspante
alla graticola 16 €
- 49 Il controfiletto di Wagyu Japan Kobe
..... *minimo 400 gr. circa* 100 €

Dall'Orto e d'intorni

- 50 Il Pinzimonio 6 €
- 51 La Misticanza aromatica 6 €
- 52 Patate novelle arrosto 7 €
- 53 Panzanella 7 €
pane raffermo, tris di pomodori, sedano,
petali di Tropea e lime
- 54 Contorno del giorno 7 €
secondo stagionalità

Dessert

- 55 Il Re dei Gelati 7 €
pistacchio, fiordilatte o misto
- 56 Tortino caldo al cioccolato 7 €
con gelato alla fior di latte
- 57 Semifreddo al torroncino 7 €
- 58 Tartelletta Cheesecake 7 €
ai frutti di bosco
- 59 Coppa mascarpone 7 €
e moka calda
- 60 Il Profitterol 7 €
crema diplomatica, pralinato alla nocciola e panna montata
- 61 Mousse al cocco 7 €
composta di mango e basilico
- 62 La piccola pasticceria 8 €



- In base alla disponibilità del 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 in 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.