

MENU DEGUSTAZIONE

7 PORTATE " CI PENSA CLAUDIA "

È UN VIAGGIO AL BUIO

ED È UN PERCORSO IBRIDO DI CIBO CRUDO E COTTO

Euro 90 a persona

ABBINAMENTO VINI

Euro 50 a persona

ABBINAMENTO COCKTAIL

Euro 60 a persona

IL PERCORSO COMPRENDE ASSAGGIO D'OLIO E PANE.
IL MENÙ DEGUSTAZIONE È OBBLIGATORIO PER TUTTO IL TAVOLO E NON PUÒ ESSERE DIVISO.

MENU DEGUSTAZIONE

5 PORTATE " SIRACUSA "

GAMBERONE PORTOPALO E UOVO

Crema di Caprino | Polvere di Cipolla | Tuorlo d'uovo fritto | Foglie Aromatiche | Sale Maldon

MAR IONIO

Focaccia | Carpaccio del Pescato | Gambero Macchiato | Ricci di Mare | Olio Terraliva

SPAGHETTO

Uova di Pesce | Bottarga di Tonno | Gambero Macchiato | Polvere di Limone bruciato

SCARPETTE BARBECUE

Burro Bianco | Olio al Nero di Seppia | Ricci di Mare

NON E' UN TIRAMISÙ

Crumble di Cacao | Crema al Tiramisù | Gelato al Caffè

Euro 70 a persona

ABBINAMENTO VINI

Euro 35 a persona

ABBINAMENTO COCKTAIL

Euro 40 a persona

IL PERCORSO COMPRENDE ASSAGGIO D'OLIO E PANE.
IL MENÙ DEGUSTAZIONE È OBBLIGATORIO PER TUTTO IL TAVOLO E NON PUÒ ESSERE DIVISO.

PRIMA

PESCATO DEL GIORNO MARINATO € 19.00

Lime | Miele Piccante | Ravanello | Cipolla Fermentata | Mele Dry

SGOMBRO BLU € 19.00

Aceto di Pomodoro | Terra di Olive Nere | Olio al Pomodoro Secco | Erbe Spontanee

GAMBERONE PORTOPALO E UOVO € 19.00

Crema di Caprino | Polvere di Cipolla | Tuorlo d'uovo fritto | Foglie Aromatiche | Sale Maldon

CARPACCIO IN DRY AGER € 22.00

Olio di Noce Pesca | Maionese al Lime | Nocciole | Sfera di Noce Pesca | Geli di Basilico

IDENTITÀ CRUDA € 50.00

Pesce e Crostacei vengono lavorati al momento

IDENTITÀ CRUDA² € 100.00

Pesce e Crostacei vengono lavorati al momento

TARTARE NATURE € 19.00

Pescato del Giorno | Olio Terraliva | Sale Maldon

OSTRICA

Chiedere la lista al personale di sala

Coperto € 4.00

DOPO

TONNO E VITELLO € 25.00

Tonno Rosso | Polvere di Capperi | Maionese di Acciughe | Fondo di Vitello | Carotine | Patate al Burro

MAR IONIO € 40.00

Focaccia | Carpaccio del Pescato | Gambero Macchiato | Ricci di Mare | Olio Terraliva

SPAGHETTO € 22.00

Uova di Pesce | Bottarga di Tonno | Gambero Macchiato | Polvere di Limone bruciato

SEPPIA O CALAMARO A TAGLIOLINO ALLE VONGOLE € 22.00

Vongole Veraci | Polvere di Prezzemolo | Limone

PESCATO IN DRY AGED ALLA GRIGLIA € S.Q.

Fondo Vegetale | Vegetali

SCARPETTE SPORCHE AL BARBECUE € 22.00

Burro Bianco | Olio al Nero di Seppia | Ricci di Mare

BEVANDE

ACQUA NATURALE € 3.00

ACQUA FRIZZANTE € 3.00

COCA COLA € 3.00

CAFFÈ € 2.00

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(ALLEGATO II REG. UE 1169/2011)

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. PESCE
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

CARO CLIENTE/OSPITE SE HAI DELLE INTOLLERANZE E/O ALLERGIE, CHIEDI PURE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA CHE SAPRÀ CONSIGLIARTI NEL MIGLIORI DEI MODI.

"Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."

°Il prodotto potrebbe essere abbattuto a bordo

Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità del mercato.