

Antipasti Mare

Il mare INCANTATO (crudité di scampi, ostriche, gamberi rossi, mazzancolle, tagliata di tonno e spada)	€.	24,00	
Le tre CRUDITEE di TONNO (carpaccio, tartare e sashimi)	€.	13,00	
OSTRICHE Fin de CLAIRE	cad.	€.	3,00
Carpaccio di RICCIOLA , mela VERDE e pistacchi con emulsione al BALSAMICO	€.	13,00	
PLATEAU ROYAL in centro tavola, minimo per 2 persone	a pers.	€.	28,00
Straccetti di POLIPO croccante e patate saltati con RUCOLA e grana	€.	13,50	
INSALATINA di mare calda o fredda	€.	13,00	
Impepata o marinata di COZZE o COZZE e VONGOLE	€.	9,50	
SALMONE Norvegese affumicato con PANE e riccioli di BURRO	€.	12,00	
Il MARE nel PIATTO	€.	14,50	
GRAN TAPPETO DI MARE in centro tavola, minimo per due pers.	a pers.	€.	18,00
assortimento di antipasti CALDI e FREDDI , ostriche e molluschi			

Antipasti Terra

Maxi tagliere della "TERRAZZA" con salumi, FORMAGGI e i nostri sott'olio	€.	13,00
Insalatina di cuori di CARCIOFO spinoso sardo con scaglie di GRANA	€.	8,00
Il classico D' AUTUNNO (polenta con funghi PORCINI trifolati)	€.	10,00
Crostoni di POLENTA caldi con Formaggi, PANCETTA nostrana e salame bergamasco)	€.	11,00
Straccetti di POLLO croccanti con insalatina di pomodorini, sedano e gherigli di noci	€.	10,50
Gnocco FRITTO con PROSCIUTTO CRUDO di Parma	€.	11,50

Primi Piatti Mare

Spaghetti dell'IMPERATORE (spaghetti di semola con astice, gamberi, scampi e frutti di mare)	€.	21,00
PENNE ricce al GRANCHIO imperiale	€.	11,50
Risotto allo SCOGLIO	€.	13,00
PAELLA alla moda della TERRAZZA	€.	14,00
Spaghetti marini della "TERRAZZA" in crosta di pane	€.	14,00
Spaghetti di semola alle VONGOLE e pomodorini	€.	12,00
Linguine all'ASTICE Americano al profumo di BASILICO	€.	22,00
Risotto al NERO con julienne di SEPPIOLINE e guarnizione di uova di SALMONE	€.	10,00
CAVATELLI con broccoletti, VONGOLE veraci e pomodorini pachino	€.	12,00
GARGANELLI di pasta fresca con crema di ZAFFERANO e GAMBERI ROSSI	€.	13,00
Gnocchetti di patate con ZOLA e code di GAMBERI	€.	12,00
I MAMMOLI (gnocchetti di patata viola) con VONGOLE veraci, arancia CANDITA e pomodorini essiccati	€.	12,00

Primi piatti Terra

Risottino con cuori di CARCIOFO spinoso sardo mantecato al CAPRINO	€.	10,00
RAVIOLI alla BURRATA con pomodorini pachino e scaglie di CACIO RICOTTA	€.	11,50
CASONCELLI di zia Mariangela con GUANCIALE croccante	€.	11,50
CAPPELLACCI di Zucca con battuto di funghi PORCINI e granella di PISTACCHI di Bronte	€.	13,00
PAPPARDELLE di pasta fresca con ragù di CINGHIALE al coltello	€.	11,00
RISOTTINO classico con funghi PORCINI	€.	11,00
Gnocchetti al GORGONZOLA, pere e noci	€.	8,50

Secondi piatti Mare

** i pesci sono "smontati": sfilettati e tranciati, per esaltarne sapori e consistenze*

Il nostro gran MISTO di pesce GRATINATO (tranci di pesce, molluschi e crostacei gratinati al pane verde aromatizzato)	€.	17,00
Branzino e/o orata cotti interi nel SALE	€.	15,00
ZUPPA di pesce in CROSTA di pane	€.	17,00
Filetto di BRANZINO con GAMBERONI all'ARANCIA	€.	12,00
Tagliata di TONNO in crosta di SESAMO e fiocchi di sale di Cipro	€.	15,00
Filetti di ORATA con MILLEFOGLIE di patate e olive nere	€.	15,00
GAMBERI in padella al SALE Himalayano e PEPE arcobaleno	€.	16,00

LA CATALANA

** crostacei cotti al vapore con le nostre insalate di verdure crude alla catalana*

ASTICE, scampi e GAMBERI in insalata di catalana	€.	24,00
--	----	-------

I NOSTRI FRITTI

** i nostri fritti vengono cotti esclusivamente in olio di arachidi*

** facciamo il possibile per offrirVi un fritto croccante; NON ROVINATELO CON IL LIMONE*

FRITTO misto di calamari, GAMBERI gobbetti e verdure di stagione	€.	14,00
Fritto SOLO di calamari	€.	13,50
GRAN FRITTO DEL CAPITAN UNCINO in centro tavola min. per due persone cad. (calamari, gamberi, granchi, cozze, sepioline, pesciolini e filetti di pesce)	€.	18,50
FISH and CHIPS (filetti di pesce con patatine chips fatte in casa)	€.	12,50

BARBECUE DI PESCE

** le cotture vengono effettuate direttamente sulla griglia senza alcuna aggiunta di grassi animali, per far sì che il nostro pesce possa esprimersi al meglio*

** i pesci sono "smontati": sfilettati e tranciati, per esaltarne sapori e consistenze*

Grigliata IMPERIALE di crostacei	(1/2 astice, scampi e gamberi)	€.	26,00
Grigliata mista di MARE		€.	17,00
Gamberoni	cucinati alla griglia	€.	20,00
Branzino e/o orata	cotti interi sulla griglia	€.	14,00
Trancio di pesce SPADA		€.	11,00

Secondi Terra

** Certificata dai Servizi Veterinari Ufficiali*

TAGLIATA di manzo con RUCOLA e grana	€.	15,50
Filetto di MANZO Chardonnay e PORCINI	€.	19,00
Filetto di MAIALINO al Marsala con Crudo di Parma, Salvia e PATATE croccanti	€.	11,50
NODINO di Vitello alla MILANESE con concassé di pomodori e ruchetta selvatica	€.	14,00
Bistecca di SCARMOZA alla milanese <i>Insalatina mista</i>	€.	10,00
Carpaccio di MELANZANE con mozzarella GRATINATE al forno <i>Insalata di pomodori</i>	€.	9,00

BARBECUE DI CARNE

** Certificata dai Servizi Veterinari Ufficiali*

Gran GRIGLIATA mista di carne		€.	17,00
COSTATA di manzo	(500 gr. circa)	€.	20,00
Costata FIORENTINA di manzo	(1.000 gr. circa)	€.	45,00
ENTRECOTE di manzo		€.	13,50
Filetto di MANZO		€.	22,00

CONTORNI e VARIE

GRIGLIATE

GRIGLIATA mista di verdure di STAGIONE	€.	4,50
VERDURE grigliate e SCAMORZA filante	€.	6,00

CONTORNI

VERDURE e insalate MISTE di stagione	€.	4,00
PATATE fritte	€.	4,00
Patate RUSTICHE	€.	4,00
CROCCHETTE di patate	€.	4,00
Misto di verdure al VAPORE	€.	4,00
OLIVE ascolane	€.	4,00

FORMAGGI

TALEGGIO delle valli con NOCI e pere	€.	6,00
Compostina di formaggi e MARMELLATE	€.	8,00
Grana	€.	6,00