

IL PESCE

GLI ANTIPASTI

Tartare di tonno pinna gialla	€20.00
con avocado (4).	
Tartare di gamberi rosa	€19.00
e crema di lamponi (2-4).	
Tris di capesante aromatizzate	€16.00
al Brandy o al limone (4-12).	
Tris di pasta Kataifi	€18.00
con baccala' mantecato, salmone Norvegese e Carpaccio di tonno (1-4).	
Insalata di mare sale e pepe	€22.00
con gamberi, seppia, piovra, mela verde e pomodorini (2-4-14).	
Capesante con crema di piselli	€20.00
e julienne croccante di cipolla (1-7).	
Misto di mare gratinato al forno	€25.00
capasanta, canestrello, cozza cappalunga, scampo e ostrica con panko croccante (1-2-4).	

I PRIMI

Bigoli fatti in casa	€22.00
con dadolata di tonno pinna gialla, pomodorini e olive taggiasche (1-2-3-4-12-14).	
Bigoli dello chef	€20.00
cacio e pepe con gamberi rossi crudi aromatizzati (1-2-3-4-7-12-14).	
Raviolo agli asparagi verdi di Pernumia	€20.00
ripieno di scampi (1-2-3-4-14).	
Spaghetti alla chitarra	€23.00
con frutti di mare e bottarga (1-3-4-12-14).	
Tagliolino nero con astice	€24.00
con pomodorini saltati, mezzo astice a persona (1-2-3-4)	
Nostro spaghetti allo Scoglio	€18.00
(1-2-3-4-12-13-14).	
Tagliolino verde al pistacchio di Bronte	€22.00
con gamberi e lime (1-7-12-14).	

I SECONDI

Tagliata scottata di pesce spada	€22.00
con insalatina di finocchio e aceto di riso (4).	
Tagliata scottata di tonno	€24.00
con insalatina calda di cicoriella selvatica (4).	
Astice in bellavista	€35.00
con verdure al vapore agli aromi (2-4-9).	
La Nostra frittura mista	€24.00
con julienne di verdure croccanti, calamari ,gamberi, seppia, scampo, cozza e capalonga (1-2-4-14).	
Grigliata di pesce	€34.00
capasanta, scampo, gamberone, seppia, trancio di tonno, filetto di branzino, cozza, canestrelli e capalonga (2-4-14).	

IL PESCE

I SECONDI

Filetto di orata in crosta di pistacchio €20.00
e caponata di verdure (1-2-4-8-14).

Filetto di branzino alla griglia €20.00
con salsa di paprika dolce affumicata (4-6).

SOLO SU ORDINAZIONE

Degustazione crudo €45.00 a persona

Ostrica

Due gamberi e due scampi di Mazara del Vallo

Tartare di tonno

Tartare di gamberi rosa al sale

Canocchie del Mediterraneo

Carpaccio di salmone

Carpaccio di cernia

Capasanta

(2-4-12-14)

La Nostra Catalana (x2) €70.00

Due capesante

Due scampi e due gamberoni Irlandesi

Insalata di mare seppia piovra e pomodorini

Cozze e vongole

Astice o aragostina

Verdura fresca e pinzimonio

Frutta

(2-4-9-12-14)

Nota: Il menù di pesce può variare a seconda del pescato del giorno e della stagione.

LA CARNE

GLI ANTIPASTI

- Tartare di carne Garonnese** €22.00
sale, olio, pepe e senape (8-10).
- Tagliere**
prosciutto crudo Pata Negra, salame d'oca e la nostra porchetta
con i sott'olio, il crostino croccante con guanciale e la burratina con
marmellata di nostra produzione (1-7-8).
- per 1 persona** €18.00
- per 2 persone** €28.00
- Polentina croccante** €15.00
con porcini, sopressa e formaggio pecorino (1-7).
- Tris di ovetti di quaglia** €20.00
con tartufo nero Umbro e vellutata di cavolo viola (1-7).

I PRIMI

- Tagliatella all'uovo fatta in casa** €16.00
con ragù d'anatra (1-3-9-12).
- Bigoli fatti in casa** €16.00
al ragu' di cinghiale in bianco (1-3-9-12).
- Bigolo al cioccolato di Modica fatto in casa** €19.00
con tastasale mantovano e funghi porcini (1-3-7-6).
- Tagliatella all'uovo fatta in casa** €24.00
con funghi porcini e Tartufo nero Umbro (1-3-9-12).
- Raviolo ripieno di zucca** €20.00
con petto d'oca e pinoli tostati (1-3-9-12).

I SECONDI

- Tagliata di Garonnese** €24.00
all'olio crudo di Cornoleda e sale alle rose
(zero allergeni).
- Filetto di manzo al pepe verde** €25.00
con crema di panna e senape (1-7-10).
- Costata di vitello alla griglia** €19.00
con contorno di stagione (zero allergeni).
- Pluma di maialino iberico** €22.00
alla crema di miele affumicato e cicoriella selvatica (1).
- Tagliata di filetto di cervo** €20.00
con radicchio di Treviso marinato al ristretto di lampone
(zero allergeni).
- Tagliata di Madama Bianca** €7.00 all'etto
Fassona piemontese con verdure alla piastra
(zero allergeni).

I CONTORNI

Insalata mista	€4.50
Insalata di finocchio con arancia e petali di mandorle . .	€6.50
Patate al forno	€5.00
Patate dippers	€5.00
Verdura grigliata	€7.00
Pinzimonio con vinaigrette	€8.50
Caponata di verdure	€7.00
Erbette di campo spadellate	€6.50
Polentina croccante	€15.00
con porcini, soppressa nostrana e formaggio pecorino (1-7).	

I DOLCI

Ogni desiderio di gusto e bontà viene soddisfatto dai nostri Chef che ogni giorno preparano con cura e passione dolci fatti in casa

Il nostro salame al cioccolato	8.00
Cannolo al cioccolato fondente e granella di pistacchio ripieno di mousse al cioccolato bianco	8.00
Millefoglie scomposta ai frutti di bosco	8.00
Tiramisù	8.00
Dolce del giorno	8.00
Sorbetto	5.00



La cucina rappresenta per noi il cuore della Nostra struttura.

**Vogliamo farvi provare un'esperienza che coniuga la vista del paesaggio ai sapori che integriamo con i pesci e le carni preparati con cura ogni giorno dai Nostri Chef.
Usiamo solo prodotti di qualità, pesce fresco ogni giorno.
Il nostro obiettivo è quello di salutarvi sapendovi felici di aver gustato delle ottime pietanze, di averle accompagnate ai nostri vini e esservi goduti una vista e un panorama con colori che si presentano stupendi in tutte le stagioni dell'anno.**

Lista degli allergeni - Allegato II del Reg. UE 1169/11

1	Glutine	6	Soia	11	Sesamo
2	Crostacei	7	Latte	12	Anidride solforosa
3	Uova	8	Frutta a guscio	13	Lupini
4	Pesce	9	Sedano	14	Molluschi
5	Arachidi	10	Senape		

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze e di prodotti che in base alle stagioni della pesca potrebbero essere surgelati, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio