

# 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 baccalà 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  
capesante, 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 capalunga ( 1-2-4-14 ).
- Grigliata di pesce**..... €34.00  
capesante, scampo, gamberone, seppia, trancio di tonno,  
filetto di branzino, cozza, canestrelli e capalunga ( 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**

<b>Insalata mista</b> . . . . .	<b>€4.50</b>
<b>Insalata di finocchio con arancia e petali di mandorle</b> . .	<b>€6.50</b>
<b>Patate al forno</b> . . . . .	<b>€5.00</b>
<b>Patate dippers</b> . . . . .	<b>€5.00</b>
<b>Verdura grigliata</b> . . . . .	<b>€7.00</b>
<b>Pinzimonio con vinaigrette</b> . . . . .	<b>€8.50</b>
<b>Caponata di verdure</b> . . . . .	<b>€7.00</b>
<b>Erbette di campo spadellate</b> . . . . .	<b>€6.50</b>
<b>Polentina croccante</b> . . . . .	<b>€15.00</b>
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**

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



**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