

# L'APERITIVO

## DAL MONDO

### Salmone affumicato Upstream Gold Edition (1,4,7,12)

servito con pane croccante e burro salato di Normandia

125gr / 38 - 250gr / 70

### Salmone affumicato Coam (1,4,7,12)

servito con pane croccante e burro salato di Normandia

- Isole Orkney 160gr / 45

- Selvaggio 160gr / 60

### Alici del Cantabrico Catalina extra (1,4,7,12)

servite con pane croccante dorato al burro salato di Normandia

110gr / 24 - 90gr / 18

### Alici del Cantabrico Catalina Gigantes affumicate (1,4,7,12)

servite con pane croccante dorato al burro salato di Normandia

120gr / 28

### Ostriche de clair al gratin (1,9,14)

6 pezzi

14

### Granchio moleca della laguna veneta (1,2,3)

servito in tempura con maionese artigianale

25

### Patanegra Jamòn 100% Iberico de Bellota Lazo et.negra

servito con pan con tomate

25



*Calvisius*<sup>®</sup>

CAVIAR

SELECTION

selezioni di caviale italiano serviti con blines  
fatti da noi e burro salato di Normandia

(1,3, 4, 7, 12)

**Calvisius - Tradition**

Royal 10gr/32 - 30gr/90

Elite 10gr/58 - 30gr /160

**Calvisius - Beluga**

Royal 10gr/90 - 30gr/230

**Ars Italica - Da Vinci**

Classic 10gr/28 - 30gr/70

Royal 10gr/32 - 30gr/84

**Ars Italica - Oscietra**

Classic 10gr/30 - 30gr/80

Imperial 10gr/60 - 30gr/160

**Ars Italica - Servuga**

Royal 10gr/42 - 30gr/110

Imperial 10gr/65 - 30gr/170

# I CRUDI

(2, 4, 14)

## Selezione di frutti di mare misti

ostriche special - cozze - cozze pelose - fasolari - noci bianche- noci rosse - vongole etc.  
(in base alla disponibilità)

14

## Plateau DeMar

scampi - gamberi rossi o viola - ostriche - carpacci - tartare - seppia tagliatella

20

## Scampi giganti/Gamberoni rossi o viola di Gallipoli

8,5/etto

## Plateau di scampi e gamberi viola o rossi

20

## Carpacci misti

18

## Pescato locale di Ittica DeMar

carpaccio - sashimi

7,5/etto

# OYSTER OASIS

## Ostriche de clair

(Francia)

1,5/pz

## Ostriche Poget

(Normandia)

5/pz

## Ostriche Divine

(Normandia)

4/pz

## Ostriche Tarbouriech n2

(Languedoc - Roussillon)

6/pz

## Ostriche Gillardeau n2

(Nouvelle Aquitaine)

6/pz

## Ostriche Imperiali Rosse

(Locali)

4,5/etto

## GLI ANTIPASTI DI CLASSE'

Degustazione di antipasti x2 <sup>(1-14)</sup>

6 portate

28

Tagliatella di seppia <sup>(14)</sup>

avocado - gel di cipolla rossa

14

Crostone con baccalà mantecato <sup>(1,4,7)</sup>

lime - mango

12

Rana Pescatrice scottata <sup>(1,4,7)</sup>

spuma di patate - capperi - panuria

14

## GLI ANTIPASTI TRADIZIONALI

Pesce locale al carrello

calamari - pesce spada - tonno - pescatrice

5/etto

Frittura Classé <sup>(1,2,4,14)</sup>

calamaro locale - seppia locale - gambero viola di Gallipoli

18

Sautè DeMar x2 <sup>(1,2,9,14)</sup>

frutti di mare misti - molluschi - crostacei - pane fritto

28

Sautè di cozze nere <sup>(1,9,14)</sup>

con pane fritto

10

Cozze al gratin <sup>(1,9,14)</sup>

10

Seppia al gratin <sup>(1,9,14)</sup>

14

# I PRIMI

## Mezzo pacchero al King Crab <sup>(1,2,9)</sup>

granchio reale - datterino giallo e rosso

35

## Spaghetti al violetto <sup>(1,4,9)</sup>

gambero viola crudo e cotto - aglio - olio - peperoncino - scorfano - zucchine - datterino giallo e rosso - friggitello

24

## Linguine Catalina <sup>(1,3,4,7,8,9)</sup>

alici del Cantabrico Catalina - burro - pinoli tostati - zest di lime - finocchietto - friscous

25

## Tagliolino Tre Caviali <sup>(1,3,4,7,9)</sup>

caviale Calvisus - burro al caviale - tartufo di caviale

28

## Pennone Benedetto alla triglia <sup>(1,4,9)</sup>

triglia cruda e cotta - datterino - crema di rucola - murzi di pane

24

## Risotto DeMar (min. 2 persone) <sup>(2,4,7,9,14)</sup>

frutti di mare - crostacei - pescato del mediterraneo

24

## Gnocco Veg <sup>(1,9)</sup>

Datterino rosso - peperoni - olive - limone

20

## Crostacei vivi <sup>(1,2,4,7,9,14)</sup>

pacchero - linguina - risotto

- Aragosta 16/etto
- Astice Blu 12/etto
- Cigala 12/etto

## I SECONDI DI MARE

Chela di King Crab (2,8,9,11)

alla catalana

45

Polpo arrosto (6,9,11,12,14)

teriyaki - rucola - pure di fave - cicorie

22

Cernia locale (4,7,9)

patate - cipollotto - alga spirulina

23

Pesce spada locale (1,4,7,9)

ciceri - tria

22

Dalla pescheria

- Aragosta 16/etto
- Astice blu 12/etto
- Cigala 12/etto
- Scampi 8,5/etto
- Gamberi rossi o viola 8,5/etto
- Pescato locale di Ittica DeMar 7,5/etto

## I SECONDI DI TERRA

Filetto di manzo (1,9)

jus al bordeaux - pop corn di maialino

24

Costata di manzo frollata

(in base alla disponibilita)

8/etto

Wagyu Giapponese A5

flambato - grigliato

28/etto



# PRIMA DEL DESSERT



Degustazione di formaggi 4pz  
10

Degustazione di formaggi 8pz  
18



## I DESSERT



(1, 3, 5, 7, 8, 12)

Tetta della monaca  
6

Torta crepes  
6

Fetta di torta babà  
6

Spumone  
6

Gelato artigianale  
6

Torta rocher  
6

Cre moso al pistacchio  
6

Cheesecake  
6

ACQUA LAURETANA NATURALE 4  
ACQUA LAURETANA FRIZZANTE 4  
ACQUA FILETTE DELICATAMENTE FRIZZANTE 4  
ACQUA FILETTE DECISAMENTE FRIZZANTE 4  
ACQUA PERRIER PICCOLA 4,5  
COPERTO 4



Lista  
**ALLERGENI**



- 1 cereali contenenti glutine e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 uova e prodotti a base di uova
- 4 pesce e prodotti a base di pesce
- 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 e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 sedano e prodotti a base di sedano
- 10 senape e prodotti a base di senape
- 11 semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg
- 13 lupini e prodotti a base di lupini
- 14 molluschi e prodotti a base di molluschi

I singoli piatti possono comunque contenere tracce dei seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), Arachidi, Soia, Lupino, Frutta a guscio (mandorle - nocciole – noci - noci di acagiù (Anacardi) - noci di pecan- noci del Brasile- pistacchi - noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti), Sedano, Senape, Semi di sesamo, Pesce, Crostacei, Molluschi, Latte, Uova, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.