



ITALIANO

RAW BAR

OSTRICHE FRANCESI GILLARDEAU N° 2	
AL NATURALE	5,5
Prezzo al pezzo	
CON CEVICHE AL LIME	6,5
Prezzo al pezzo	
CON TARTARE DI GAMBERI	7,5
Prezzo al pezzo	
SELEZIONE DI OSTRICHE	36
2 per tipo, 6 pezzi in totale	
2 OSTRICHE + 2 CALICI DI CAVA	22
CAVIALE SIBERIAN ROYAL "CALVISIUS"	24
10 g di caviale di storione siberiano	
CAVIALE + 2 CALICI DI CAVA	34
LOBSTER ROLL	14
Mini brioche ripiena di astice	
Prezzo al pezzo	
2 LOBSTER ROLL + 2 CALICI DI CAVA	38
TIRADITO DI SALMONE E AVOCADO	22
con salsa chili dolce	
CEVICHE	23
con mango, cocco e lime	
TARTARE DI TONNO ROSSO	24
con tostada messicana, avocado e salsa chipotle	
TARTARE DI FILETTO DI MANZO	26
con uovo fritto e patatine fritte	

ANTIPASTI

INSALATA DI BURRATA	16
con pomodoro, basilico, pinoli e olive nere	
INSALATA DI AVOCADO	17
con lattuga, pomodorini, mango e cocco	
INSALATA FRESCA GAMMARUS	16
con ventresca di tonno	
FRITTATA APERTA CON GAMBERO ROSSO	28
finferli e pancetta iberica	
RIGATONI ALLA CREMA DI PORCINI	16
foie gras e tartufo	
FOIE GRAS MI-CUIT	17
con frutto della passione e pistacchi	
PROSCIUTTO IBERICO	28
ACCIUGHE FRITTE	16
con maionese al limone	
CALAMARI IN TEMPURA	19
con salsa tartara	
CROCCHETTE DI PROSCIUTTO IBERICO	15
RICCI DI MARE	29
ripieni e gratinati. 5 pezzi	
POLPO ALLA GRIGLIA	26
con crema di patate e salsa kimchi	
COZZE AL VAPORE	16
con olio d'oliva, pepe e limone	
MISTO DI FRUTTI DI MARE	42
con aglio e peperoncino. Cozze, vongole, cannolicchi, cuori di mare e capesante Consigliato per 2 persone	

PANE

PANE COCA CON POMODORO	4,5
e olio extravergine d'oliva	
PANE RUSTICO A LIEVITAZIONE NATURALE	5,5
con olio extravergine d'oliva e fior di sale	

Abbiamo a vostra disposizione le informazioni sugli allergeni presenti nei nostri piatti.

Per le caratteristiche della nostra cucina e dei procedimenti di impiattamento, tutti i piatti del menù possono contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latticini, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, solfiti, lupini e molluschi



ITALIANO

RISI

Minimo 2 persone. Prezzo a persona.

RISO NERO con seppie e vongole	24
FIDEUÀ. Spghettini con gamberi, calamari e allioli	24
FIDEUÀ CON POLPO, stracciatella di burrata e olio piccante	28
PAELLA CON VERDURE DI STAGIONE, shiitake e cavolo riccio	23
RISOTTO con porcini, asparagi verdi e Parmigiano (opzione vegana con tartufo)	24
PAELLA MARE E MONTI con gamberi, seppie, maiale e salsiccia	24
PAELLA CON MAGRET D'ANATRA E FOIE GRAS	28
PAELLA DI TONNO ROSSO	25
PAELLA SENSE FEINA con gamberi, cozze e rana pescatrice. Tutto sgusciato e tagliato	26
RISO GAMMARUS. riso brodoso con astice	38
PAELLA CON ASTICE E GAMBERO ROSSO	45

ES LLAMÁNTOL FRIT

Astice saltato con patate in padella e uova

45

GRIGLIATA DI MARE

Consigliato per 2 persone

Astice, gamberi, mazzancolle, calamari, vongole, cannolicchi, cuori di mare, capesante e cozze

140 (70 a pers.)

CARNE

POLLO E GNOCCHI con salsa al Parmigiano, shiitake e capperi	22
HAMBURGER DI ANGUS ALLA GRIGLIA con bacon, formaggio e patatine fritte	19
COSTINE DI MAIALE con salsa barbecue e patate gratinate	26
STEAK & FRIES entrecôte da 350 g con patatine fritte e chimichurri	32
FILETTO DI MANZO CAFÉ DE PARIS con patate arrosto e funghi	34
BISTECCA T-BONE FROLLATA 1 KG con patate arrosto, verdure e insalata. Consigliata per 2 persone	90

PESCE

FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA con gremolata, carote, purè di patate e vinaigrette tiepida allo scalogno	26
CALAMARO ALLA GRIGLIA con verdure e patate confit	26
RANA PESCATRICE INTERA ALLA GRIGLIA con aglio, peperoncino e patate al forno	27
ROMBO ALLA GRIGLIA con aglio fritto alla bilbaina	36
BRANZINO AL FORNO con patate, cipolla e pomodoro	35

Abbiamo a vostra disposizione le informazioni sugli allergeni presenti nei nostri piatti.

Per le caratteristiche della nostra cucina e dei procedimenti di impiattamento, tutti i piatti del menù possono contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latticini, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, solfiti, lupini e molluschi