



Gran Plateau Royal Carpaccio e tartare tagliate al coltello di pesce misto: (tonno, spada, salmone e branzino circa gr 200) 9 ostriche speciali (Gillardeau, Speciales de claire, Amelie) 2 scampi, 2 gamberi rossi; 2 mandorle, 2 cozze pelose, 3 cannolicchi, 2 fasolari, 1 capasanta, chele di granciporro al vapore, bullot al vapore, gamberi reali al vapore	70 €
Grande Verticale di quattro tipi di caviale Caviale (ideale per 1/2 persone) Calvisius Tradition, Ars Italica Calvisius Da Vinci, Ars Italica Calvisius Oscietra Classic, Calvisius Siberian accompagnati da patata al cartoccio-blinis-uova sode-créme fraiche-pane tostato e burro	80 €
Pesci e Crostacei Tartara mista tagliata al coltello,carpacci di tonno, spada e salmone (circa gr 200), 2 scampi e 2 gamberi rossi	30 €
Carpaccio Misto (circa 150 gr) Tonno, Spada, Salmone e Branzino	18 €
Tartare di Tonno (circa gr 150) Servita a parte con capperie, olive e pomodorini	20 €
Tartare di Salmone (circa gr 150)	15 €
Tartare di Ricciola e avocado (circa gr 150)	18 €
Tartare Mista (circa 150 gr) Tonno, Spada, Salmone e Branzino. Servita con mela verde	18 €
Tartara di Scampi	35 €
Tartare di Gamberi rossi	35 €
Battuto di gamberi rossi, stracciatella e tartufo	28€
POKE Crea il tuo poke, puoi comunicare la tua scelta al momento dell'ordine. Riso, insalata, cavolo viola, edamame, mais, sedano, rapanello, è la base del piatto. Viene servito sia con pesce crudo: Tartara di salmone, tonno, ricciola oppure con pesce cotto: gamberi al vapore e polpo.	20 €
Tacos Cialda di mais con Tartare mista di salmone, tonno, ricciola, mela verde, guacamole, sale, pepe, edamame, lime.	16 €
Salmone affumicato " Red King " con zenzero marinato e mango	25 €



(circa 200 gr)		35 €
Scampo crudo	cad	5€
Gambero Rosso crudo	cad	4€
Capasanta cruda	cad	3 €
Riccio	cad	3€
Ostrica Cocollos n°2	cad	4€
Ostrica Carlingford Irlanda	cad	4 €
Ostrica Gillardeau n°2	cad	4€
Ostrica Special De Claire	cad	3 €
Ostrica Mamèr Sardegna n°3	cad	4 €
Ostrica Tarbouriech	cad	5€
Ostrica Tsarskaya	cad	4€
Ostrica Cocollos Papillon	cad	4 €



Gran Plateau cotto

Astice, gamberi al vapore, scampone dell'Adriatico, bulots, piovra, calamaretti, cozze, canocchie, granseola e salsa agli agrumi	45 €
Mini Catalana di crostacei Scampi,gamberi, pomodorini, sedano e cipolla di Tropea	20 €
Insalatina di mare tiepida Insalatina di mare, polipo, seppie, gamberi, scampi, cozze	18 €
Polipetti affogati al pomodoro	12 €
Acciughe cantabriche con crostini di pane e burro Isigny	18 €
Alici marinate	12 €
Gran Misto Gratinato al profumo di erbe Cozze, capesante, canestrelli, cannolicchi, ostrica	18€
Insalatina di seppie e tonno grigliati Con emulsione di salsa di soia e crostini di pane	18 €
Piovra arrostita con schiacciata di patate e crema di prezzemolo	18 €



Spaghetti alle vongole e bottarga di muggine

16 €

Ingredienti: Spaghetti, Vongole veraci, Aglio, Prezzemolo, Olio extra vergine d'oliva, Bottarga di muggine, Vino bianco Allergeni: Pesce e derivati, molluschi e derivati, glutine.

Preparazione:

In abbondante acqua salata cuocere gli spaghetti per 7 minuti.

In una padella scaldare la salsa delle vongole, scolare gli spaghetti e saltarli nella salsa per 2 minuti aggiungendo dell'acqua di cottura se dovesse asciugare troppo. Spegnere il fuoco, aggiungere parte di bottarga, il prezzemolo e un filo d'olio quindi mantecare. Impiattare e cospargere la rimanente bottarga. Buon appetito!

Tagliolini in carbonara di mare con bottarga di muggine

15 €

Ingredienti: Tagliolini freschi all'uovo, Scalogno, Vongole, Olio extra vergine d'oliva, Scampi, gamberi, Calamaretti, Cozze, Vongole, Brodo di pesce (lische di pesce, sedano, finocchio, cipolla), Scorza di limone, Aneto,

Allergeni: Pesce e derivati, solfiti, sedano, crostacei e derivati, glutine, uova e derivati, molluschi e derivati.

Preparazione:

Scaldare la salsa in una padella. Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata per 2 minuti, arrivati a cottura, scolare e saltare nella salsa fino a quando non si addensa.

Impiattare e cospargere di bottarga. Buon appetito!

Martini dry, Olio di girasole, Bottarga di muggine

Linguine all'astice

20 €

Ingredienti: Linguine, Astice, Pomodorini pachino, Vino bianco, Aglio, Olio extra vergine d'oliva, Brodo di crostacei (teste di crostacei, sedano, carota, cipolla, pomodoro),

Brodo di pesce (lische di pesce, sedano, finocchio, cipolla), Basilico

Allergeni: Pesce e derivati, glutine, sedano, crostacei.

Preparazione:

Cuocere le linguine in abbondante acqua salata per 6 minuti, nel frattempo scaldare la salsa dell'astice in una padella. Scolare le linguine e metterle nella salsa continuando a cuocere per altri 2 minuti aggiungendo dell'acqua di cottura se dovesse asciugare troppo. Spegnere il fuoco, aggiungere un filo d'olio, mantecare e servire. Buon appetito!

Calamarata "cacio e pepe" con gamberi rossi di Mazzara Del Vallo

18 €

Ingredienti: Calamarata , Scalogno, Martini dry, Olio extra vergine d'oliva, Panna, Pecorino romano Brodo di pesce (lische di pesce, sedano, finocchio, cipolla), Gamberi rossi, Pepe Allergeni: Pesce e derivati, solfiti, crostacei, sedano, latte e derivati, glutine.

Preparazione

In abbondante acqua salata cuocere la pasta per 10 minuti, nel frattempo scaldare la salsa in una padella.

Scolare la pasta e metterla nella salsa, continuare a cuocere per 2 minuti aggiungendo dell'acqua di cottura se dovesse servire. Impiattare e buon appetito!



Spaghetti al riccio 18 €

Ingredienti: Spaghetti

Aglio

Olio extra vergine d'oliva

Basilico

Polpa di riccio

Brodo di pesce (lische di pesce, sedano, finocchio, cipolla)

Allergeni: Pesce e derivati, sedano, glutine.

Preparazione:

Cuocere gli spaghetti per 6 minuti in acqua salata .Pochi minuti prima della cottura della pasta, in una padella riscaldare il brodo di pesce, unire gli spaghetti e terminare la cottura affinchè il brodo si asciuga, spegnere il fuoco e aggiungere la polpa di riccio. Amalgamare bene il tutto nella salsa fino a quando non si addensa, servire e buon appetito!

Ravioli con gamberi rossi e tartufo su crema di stracciatella

25 €

Preparazione:

Scaldare i ravioli per 2 minuti in forno a microonde, amalgamare con la stracciatella direttamente nel piatto.



Astice alla catalana Astice, pomodorini, sedano e cipolle di Tropea, circa gr 600-800	40 €
Gran misto griglia alla Romagnola	25 €
Branzino spinato, grigliato alla Romagnola	22 €
Spiedini misti a'Riccione Con calamaretti, gamberi, scampi, calamari e alici o sarde alla griglia	25 €
Gran piatto di fritto misto	25 €
Scamponi alla Romagnola	30 €
Paella di pesce misto x 2 Persone	60€
Paella di pesce misto con aggiunta di astice x 2 Persone	70 €
King Crab (circa 400 gr)	70 €
Aragosta alla catalana	70 €