a´riccione

02 683807 – 02 3451323 – 347 6372531
Take Away

ANTIPASTI CRUDI

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 — 60 €

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 — 20 €

Tartare di Tonno
(circa gr 150) Servita a parte con capperie, olive e pomodorini — 20 €

Tartare di Salmone
(circa gr 150) — 18 €

Tartare di Ricciola e avocado
(circa gr 150) — 20 €

Tartare Mista
(circa 150 gr) Tonno, Spada, Salmone e Branzino. Servita con mela verde — 20 €

Battuto di gamberi rossi, stracciatella e tartufo — 28 €

Tacos
Cialda di mais con Tartare mista di salmone, tonno, ricciola, mela verde, guacamole, sale, pepe, edamame, lime. — 20 €

Salmone affumicato " Red King " con zenzero marinato e mango — 28 €

ANTIPASTI CRUDI

King Crab (circa 200 gr)		55 €
Scampo crudo	cad	5 €
Gambero Rosso crudo	cad	4 €
Capasanta cruda	cad	4 €
Riccio	cad	3 €
Ostrica Cocollos n°2	cad	4 €
Ostrica Carlingford Irlanda	cad	4 €
Ostrica Gillardeau n°2	cad	5 €
Ostrica Special De Claire	cad	3 €
Ostrica Tortoli Sardegna	cad	4 €
Ostrica Tarbouriech	cad	6 €
Ostrica Tsarskaya	cad	4 €
Ostrica Cocollos Papillon	cad	4 €

ANTIPASTI COTTI

Gran Plateau cotto 45 €
Astice, gamberi al vapore, scampone dell'Adriatico, bulots, piovra, calamaretti, cozze, canocchie, granseola e salsa agli agrumi

Mini Catalana di crostacei 20 €
Scampi,gamberi, pomodorini, sedano e cipolla di Tropea

Insalatina di mare tiepida 20 €
Insalatina di mare, polipo, seppie, gamberi, scampi, cozze

Acciughe cantabriche con crostini di pane e burro Isigny 18 €

Granceola 20 €

Alici marinate 12 €

Gran Misto Gratinato 18 €
Cozze, capesante, canestrelli, cannolicchi, ostrica

Piovra arrostita con schiacciata di patate e crema di prezzemolo 18 €

RICETTE PRIMI PIATTI

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 16 €

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, Martini dry, Olio di girasole, Bottarga di muggine
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!

Linguine all'astice 28 €

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!

RICETTE PRIMI PIATTI

Spaghetti al riccio 20 €

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!

SECONDI PIATTI

Aragosta alla catalana	180 € al Kg
Astice alla catalana	90 € al Kg
Pescato del giorno	80 € al Kg
Gran Grigliata di pesce	30 €
Scamponi alla griglia	30 €
Gran fritto di pesce	25 €
Branzino spinato	22 €
Spiedini di pesce	22 €
Paella di pesce misto	60 €
Paella di pesce misto con Astice	90 €

Al fine di offrire ai nostri clienti solo prodotti di qualità, vi invitiamo a chiamarci
per sapere quale è il pescato del giorno!

CONTORNI

Patatine Chips	6 €
Patate al forno o al vapore	6 €
Verdure grigliate o al vapore	8 €
Erbette	8 €

DESSERT

Cannolo siciliano	8 €
Cassata siciliana	8 €
Tarte tatin di mele	8 €
Tiramisù	8 €
Tagliata di frutta	10 €