

# *Le selezioni dello chef*

## **PolpoRe 13 euro**

Polpo scottato, schiacciata di patate, maionese di acciughe e cipollotto fiammato

## **Maritar 15 euro**

Tartare del pescato del giorno, passion fruit e salsa alla mela verde

## **Bakelà 12 euro**

Insalata di Baccalà, estratto di pomodorini, olive taggiasche e mandorle tostate



## **Scialatielli con vongole e pomodorini gialli 14 euro**

## **Spaghettone alla Nerano 12 euro**

## **Nerano di Mare 16 euro**

Tagliolini cacio e pepe, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e sentori di lime

## **Mariccio 18 euro**

Mezzo pacchero, ricci di mare e pane alle erbe



## **Re Mare 16 euro**

Trancio del pescato del giorno, salsa al burro e misticanza

## **Chiappariello 14 euro**

Merluzzo in tempura al nero di seppia, scarola stufata e maionese ai capperi

## **Capotonno 18 euro**

Tonno grigliato, caponata mediterranea e salsa yogurt

# *Dolci dello chef*

## **Ricotta e pere 7 euro**

Mousse alla ricotta, confit di pere, crumble alla vaniglia e meringhette croccanti

## **Come un Tiramisù 8 euro**

Cre moso al mascarpone, ganache al caffè, crumble bianco e caramello

## **Caprese 8 euro**

Cre moso al cioccolato con cuore liquido fondente, ganache alla mandorla, gelatina alla strega e biscotto

# *Carta dei Vini*

## **ROSSI**

Nugnes (Campania) **Aglianico 16 euro**

Conte Vistarino (Lombardia) **Costiolo Sangue di Giuda 20 euro**

Marchesi De Frescobaldi (Toscana) **Morellino di Scansano 24 euro**

Produttori Manduria Vini (Puglia) **Lirica Primitivo di Manduria 22 euro**

## **BIANCHI**

Nugnes (Campania) **Falanghina 18 euro**

Feudi San Gregorio (Campania) **Cituzzi 24 euro**

Ceretto (Piemonte) **Blangè 30 euro**

Hofstatter (Trentino Alto Adige) **Gewurztraminer 28 euro**

San Michele Appiano (Trentino Alto Adige) **Muller Thurgau 22 euro**

Cantina Mori (Trentino Alto Adige) **Chardonnay 20 euro**

Perusini (Friuli) **Ribolla Gialla 22 euro**

Fontezoppa (Marche) **Pecorino Bio Joco 18 euro**

Frittato (Sicilia) **Grillo Branciforti 18 euro**

## **BOLLICINE**

Foss Marai Prosecco Valdobbiadene Brut **30 euro**

Franciacorta Bellavista **70 euro**

Champagne Perrier **80 euro**

Veuve Clicquot San Pietroburgo **90 euro**

Importante informazione alla clientela ai sensi del regolamento ue 1169/2011

Si invita la spettabile clientela con **allergie intolleranze alimentari o patologie legate al cibo**, di informare il personale. Per consentirci di mettervi in condizione di evitare alcuni prodotti e di servirvi nel migliore dei modi

\*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HCCP ai sensi del reg. CE852/04 e reg. CE853/04