



## I NOSTRI CRUDI

PLATEAU Royal Baia Bianca <sup>2-4-14-\*\*-\*\*\*</sup>

ostriche, scampone, gambero rosso, sashimi, tagliatella di seppia, tartare, frutta di stagione ed emulsione di olio al lime / 65

CARPACCIO di pescato del giorno agli agrumi, ananas bruciata e germogli di fonte <sup>4-\*\*\*</sup> / 23

BATTUTA di gambero rosso con maionese alla nduja, peperone crusco e gel al mojito <sup>2-\*\*</sup> / 23

TARTARE di tonno su gaspacio di pomodoro datterino con mousse di avocado e polvere di cipolla bruciata <sup>4-\*\*</sup> / 24

## ANTIPASTI

TAGLIATELLA di seppia su polpa di melanzana affumicata con crema di bufala ed estratto di pomodoro <sup>1-7-\* -\*\*\*</sup> / 24

GRANFIA di polpo scottata su crema di peperone, stracciata pugliese e pane dorato all'olio <sup>1-7-9-\* -\*\*\*</sup> / 23

SAUTÈ di cozze e vongole alla marinara con pomodoro e pane tostato <sup>1-14-\*\*\*</sup> / 22

NOCE di capasanta scottata alle erbe con scalogno dolce, beurre blanc e perlage di tartufo nero <sup>7-14-\* -\*\*\*</sup> / 25

UOVO cbt in vellutata di asparagi, crumble di rigatino, sesamo nero e cialda di pane <sup>1-3-6</sup> / 20

CAPRESE di bufala, variazione di pomodori basilico e terra di olive nere <sup>7</sup> / 21

INSALATA con rucolina, pomodoro piccadilly, dadino di feta, olive taggiasche e cipolla all'agro <sup>7</sup> / 21

## PRIMI

LINGUINA aglio olio peperoncino con tartare di gambero rosso e katsuobushi <sup>1-2 - \*- \*\*</sup>/ 27

SPAGHETTO alle vongole veraci e bottarga di tonno <sup>1-14 - \*\*</sup>/ 25

SPAGHETTO quadrato ai profumi di ricci, limone e pomodoro pendolino giallo <sup>1-14 - \*\*</sup>/ 25

PERLA di patata al verde di spinacino, seppia scottata e pane aromatico <sup>1-3 -4 -\*- \*\*</sup>/ 24

TAGLIOLINO ALL'UOVO al tartufo nero <sup>1-3</sup>/ 26

SPAGHETTO all'emulsione di pomodori piccadilly infornati e crema di basilico <sup>1</sup>/ 23

BOTTONI ripieni di stracotto di cinghiale ed il suo fondo, salsa di pecorino toscano e lampone <sup>1-3-7</sup>/ 26

LINGOTTO di melanzane alla parmigiana <sup>1-3 7-8</sup>/ 22

## SECONDI

TATAKI di tonno in crosta di pistacchi, pecorino e lattuga piastrata <sup>4-7-8 -\*- \*\*</sup>/ 32

FRITTURA di calamaro, gambero e paranza con salsa tartara <sup>1-2-4 -\*- \*\*</sup>/ 27

CONTROFILETTO di Angus scottato con roastli di patate e verdure di stagione <sup>7</sup>/ 32

LOMBO di agnello cotto a bassa temperatura, schiacciata di porri e patate al limone <sup>1-7</sup>/ 30

HAMBURGER di scottona 200 gr

pomodoro, formaggio, insalata, bacon, cipolla agrodolce con patate fritte <sup>6-7</sup>/ 26

PESCATO del giorno / 10 all'etto <sup>4- \*- \*\*</sup>

Acquapazza | Forno | Mediterranea

## DESSERTS

TAGLIATA di frutta <sup>1-3-7</sup>/ 12

GELATI <sup>1-3-7</sup>/ 10

DOLCE del giorno <sup>1-3-7</sup>/ 12

\* Per la sicurezza dei nostri clienti il pesce acquistato fresco viene preventivamente da noi congelato con appositi macchinari nel rispetto della normativa.

\* I nostri alimenti potrebbero contenere prodotti allergenici. Si prega di chiedere al nostro personale di sala.