

SPECIALITA' DEL RISTORANTE

ALZATE DI PESCE CON AZOTO GHIACCIATO

• ALZATA BASIC 1 PIANO:

N 4 pz scampi III scelta*
N 3 pz ostriche 03
N 1 tartufo di mare
N 1 gamberone*/ mazzancolla bolliti
N 2 buccini Francia bolliti

30,65 €

• ALZATA SPECIAL 2 PIANI:

N 8 pz scampi III scelta*
N 6 pz ostriche 03
N 3 pz tartufi di mare
N 4 pz gamberoni*/ mazzancolle bolliti
N 8 pz buccini Francia bolliti
N ½ astice blu Oceano Atlantico bollito
N ½ granchio bollito
N ½ + ½ tartare di tonno*

65,35 €

• ALZATA IMPERIAL 2 PIANI:

N 4 pz scampi III scelta*
N 10 pz scampi I scelta*
N 9 pz ostriche 03
N 6 pz tartufi di mare
N 6 pz gamberoni* / mazzancolle bolliti
N 10 pz buccini Francia
N 1 pz astice blu Oceano Atlantico bollito
N ½ granchio bollito
N ½ + ½ + ½ + ½ tartare di tonno*

90,65 €

• ALZATA DELUXE 3 PIANI:

N 4 pz scampi III scelta*
N 18 pz scampi I scelta*
N 12 pz ostriche 03
N 8 pz tartufi di mare
N 8 pz gamberoni* / mazzancolle bolliti
N 12 pz buccini Francia bolliti
N 1 pz astice blu Oceano Atlantico bollito
N 1 pz granchio bollito
N ½ + ½ + ½ + ½ tartare di tonno*

120,25 €

TUTTE LE NOSTRE ALZATE DI PESCE SARANNO SERVITE CON PANE DI SEGALE, BURRO SALATO, MAIONESE, SALSINA ROSA E SALSINA TARTARA FATTA IN CASA DA ABBINARE A TUTTI I CROSTACEI BOLLITI E SALSINA MIGNONETTE CON LE OSTRICHE

*Prodotti surgelati – I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine * Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Gli alimenti somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

PER GLI AMANTI DEL PESCE CRUDO

- Scampi* di I scelta N° 4 pz 20,85€
- Scampi* di III scelta N° 10 pz 16,45€
- Ostriche 03 N° 6 pz 15,25€
- Tartare di tonno* e olive taggiasche con crostini e salsa di soia (gr. 100) 13,95€
- Carpaccio di tonno* e sashimi servito con ananas e cetrioli, wasabi e salsa di soia 12,45€
- Carpaccio di pesce spada* con erba cipollina e olio extra vergine di oliva Ligure 10,35€
- Trittico di tartare 22,25€

N.B.: PESCE CRUDO TRATTATO IN ABBATTITORE

ANTIPASTI BOLLITI

- Polipo bollito con patate lesse (servito con maionese e pesto al basilico) 11,35€
- Insalata di seppie bollite con patate francesi e di sedano fresco 11,35€
- Salmone marinato fatto in casa con pepe rosa, timo e sfilacci di peperoncino 10,35€
- Baccalà mantecato con cips di polenta al nero di seppia 12,45€
- Canoce al vapore 6/7 pz (secondo stagione) c.a 9,55€
- Sarde in saor alla veneziana fatte in casa 9,95€
- Alici marinate fatte in casa con finocchietto servito su pappa di tomato 9,95€
- Code di gambero alla catalana con patate lesse, pomodorini e cipolla rossa 12,45€
- Astice blu dell'Oceano Atlantico alla catalana con patate lesse, pomodorini e cipolla rossa
secondo quantità €
- Bollito dell'Adriatico:
 - Polipo bollito
 - Insalata di seppie
 - Salmone marinato
 - Alici marinate
 - Code di gambero alla catalana
 - Sarde in saor 18,75€

*Prodotti surgelati – I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine * Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Gli alimenti somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ANTIPASTI CALDI

• Scampetti aglio, olio e peperoncino con crostini caldi (6 pz)	13,65€
• Cappellette* al forno con timo e olio extra vergine di oliva Ligure (2 pz)	9,95€
• Code di gambero alla termidor (bescamelle e carpaccio di tartufo nero)	10,35 €
• Soutè di cozze in rosso con crostini caldi (gr. 500)	9,95€
• Soutè di vongole in bianco con crostini bianchi	12,65€
• Zuppetta di green curry con code di gambero bollite, verdure, basilico e riso thai jasmine	8,75€
• Canoce aglio, olio e peperoncino (6/7 pz) (secondo stagione)	c.a 9,95€
• Cappellette (secondo stagione)	secondo quantità€
• Gransoporo al rosmarino 1 kg (min 20 min)	22,65€
• Calamaretti alla piastra con polenta morbida nostrana (3pz)	9,95€

*Prodotti surgelati – I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine * Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Gli alimenti somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

PRIMI PIATTI

- Spaghetti chitarra in salsa di acciughe 12,25€
- Tagliolini con scampi alla busera 11,55€
- Ravioli ripieni con ricotta e tartufo con scampi alla busera e carpaccio di tartufo nero 16,85€
- Risotto di mare (secondo stagione) 14,50€ a persona
- Spaghetti alle vongole veraci 12,25€
- Spaghetti alla scogliera 14,75€
- Gnocchi gratin al salmone con caviale e basilico 12,25€
- Paccheri con tonno scottato, capperi e pomodorini 12,25€
- Tagliolini/spaghetti all'astice blu dell'Oceano Atlantico con pomodorini freschi 24,35€

*Prodotti surgelati – I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine * Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Gli alimenti somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

SECONDI

GRILL / FORNO / FRITTO

- Grigliata mista:
 - Seppie*
 - Filetto di branzino/orata
 - Gamberoni
 - Sarde
 - Trancio di tonno/salmone22,35€
- Fritto misto:
 - Calamari*
 - Sarde dorate
 - Alici
 - Acquadelle
 - Scampi
 - Schie*22,35€
- Alici fritte con polenta alla griglia 8,65€
- Sarde fritte o alla griglia 10,55€
- Calamari* fritti 15,75€
- Code di gambero panate con sweet chilly sauce 16,45€
- Rombo al forno (1kg) con verdure (min. 2 persone) 44,35€
- Coda di rospo al forno con verdure (400gr) 16,45€
- Trancio di salmone al forno con verdure alla wok 13,85€
- Branzino al sale/griglia 1kg (min. 2 persone) 35,95€
- Baccalà alla vicentina con polenta morbida 14,75€
- Orata alla griglia (400gr) 12,65€
- Branzino alla griglia (400gr) 12,65€
- Seppie* in umido con piselli e polenta morbida 13,45€
- Seppie alla griglia 14,75€

*Prodotti surgelati – I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine * Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Gli alimenti somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

LE NOSTRE PROPOSTE A BASE DI CARNE

ANTIPASTI

- Bruschetta aglio, pomodorini, olive taggiasche liguri e basilico (2pz) 6,25€
- Prosciutto crudo di Parma e melone 8,75€
- Frico km 0 con polenta alla griglia (fornito dall' az. Agricola Bellina) 7,50€
- Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana Padano 9,95€
- Caprese di bufala 9,95€

LE INSALATONE

- Insalata Stella
Insalata verde, cuore di palma, pomodori, mais, code di gambero, polipo, salmone marinato, olive e rucola 14,00€
- Insalata Nizzarda
Insalata verde, olive, fagiolini, filetti d'acciuga, tonno, uova sode, pomodori e peperoni 10,00€
- Insalata Stella
Insalata iceberg, cuore di palma, pomodori e formaggio emmenthal 10,00€

PRIMI PIATTI

- Spaghetti aglio, olio e peperoncino 8,55€
- Lasagna alla bolognese 9,95€
- Pennette all'arrabbiata 8,55€
- Maccheroni alla carbonara 10,85€
- Ravioli ripieni con ricotta e tartufo con pomodorini freschi e scaglie di ricotta affumicata 14,35€
- Taglierini con funghi porcini, scaglie di grana Padano e carpaccio di tartufo nero 15,65€
- Gnocchi di patate fatti in casa con sugo d'oca* 12,45€

*Prodotti surgelati – I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine * Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Gli alimenti somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

SECONDI PIATTI

• Filetto di Angus Irlanda reg. Aberdeen alla griglia / pepe verde (gr.200)	23,75€
• Tartare di filetto di manzo (gr.100)	20,25€
• Fiorentina di Angus Irlanda regione Aberdeen min. 1kg	all'hg 6,40€
• Tagliata di manzo con rucola e grana	18,25€
• Petto di pollo alla griglia	8,95€
• Alette* di pollo	8,95€
• Milanese di maiale	8,95€
• Costolette d'agnello scalzate del Galles	22,35€

I CONTORNI

• Patate fritte*/forno/lesse	4,25€
• Insalata mista	4,25€
• Polenta alla griglia (2pz)	3,55€
• Pomodori con cipolla	4,25€
• Fagioli con cipolla	4,25€

*Prodotti surgelati – I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine * Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Gli alimenti somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

SPECIALITÀ DEL RISTORANTE

ALZATE DI FRUTTA

- ALZATA AFRO (SOLO FRAGOLE E BANANA) CON CIOCCOLATO 12,35€
- ALZATA SMALL 6,55€
- ALZATA MEDIUM 20,45€
- ALZATA LARGE 35,65€

Le alzate di frutta vengono servite con frutta fresca di stagione, azoto ghiacciato

DOLCI FATTI IN CASA

- Flan al cioccolato con gelato alla vaniglia e panna 8,15€
- Panna cotta ai frutti di bosco 4,55€
- Tartatin alle mele con gelato alla vaniglia e panna 6,65€
- Tiramisù 5,45€
- Semifreddo al croccantino 5,55€
- Profiteroles fai da te (SPECIALITA') 8,55€

*Prodotti surgelati – I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine * Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Gli alimenti somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

BEVANDE

• Acqua	2,00€
• Bibite analcoliche	2,50€
• Vino della casa	
Bianco/Rosso	
- ¼L	3,30€
- ½L	7,00€
- 1L	14,00€
- Al calice	1,50€
Bianco/Rosso	
- ¼L	3,80€
- ½L	7,20€
- 1L	15,40€
- Al calice	2,20€
• Birra alla spina	
- Piccola 0,20cl	2,50€
- Media 0,40cl	4,50€
- Maß 1L	10,00€
• Singha (asian imported beer)	4,00€
• Aperitivi	
-Spritz bianco/rosso	1,50€
-Spritz veneziano (con Select)	3,50€
-Aperol spritz	3,50€
-Campari soda	3,00€
• Cocktail	
-Americanano	6,00€
-Mojito	6,00€
-Martini cocktail	6,00€
-Caipirinha/Caipiroska	6,00€
-Daiquiri	6,00€
-Gin tonic/Vodka tonic	6,00€
• Liquori	3,50€
• Caffetteria	
-Espresso/Macchiato/Ristretto/Americanano	1,50€
-Capuccino/caffè doppio/thè caldo	2,50€
-Caffè corretto	2,00€
-Latte macchiato	2,50€