



IL CRUDO

PLATEAU DI CHIARA

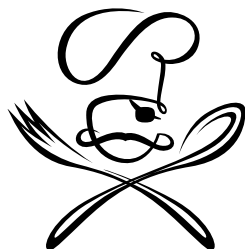
- 3 Ostriche
- 1 Tartare di Salmone
- 1 Tartare di Tonno
- 1 Tartare di Ricciola
- 2 Gambero rosso di Mazara €30

TRILOGIA DI TARTARE

- Tartare di Salmone
- Tartare di Tonno
- Tartare di pescato del giorno €17

ALBA SUL MARE

- Gambero biondo con frutto della passione e scaglie di mandorle tostate
- Tartare di Salmone con avocado e philadelphia agli agrumi
- 1 Ostrica
- Sashimi di Tonno con mela verde €20



ANTIPASTI DI MARE

FANTASIA DI MARE

Assaggi caldi e freddi dello chef €15

NOCE DEL CORALLO

Capesante con vellutata di piselli e basilico
polvere di paprika dolce e pesca croccante €16

COZZE&POMODORO

Zuppa di cozze con sauté
di pomodoro Marzano e basilico €10

GAZPACHO FRESCO

Pomodori e peperoni con calamari
e gamberi accompagnato da verdure €15

ANTIPASTI DI TERRA

TAGLIERE TOSCANO

Degustazione di salumi, formaggi e crostini €12

COCCOLI E PARMA

Pasta frita con Prosciutto Crudo di Parma €9
serviti con Stracciatella di Burrata

GRATIN DEL PIRATA

Tortino di patate con fondo
di pecorino romano €12



PRIMI DI MARE

TAGLIOLINI ALL'ASTICE

Servito con Pachino bicolore €18

CAPPELLO DEL PIRATA

Raviolone al nero di seppia ripeno di cacciucco e menta €20

RISOTTO ACQUERELLO C.P.G

Cacio e pepe battuta di Gambero rosa con la sua bisque di crostacei €18

SPAGHETTO ALLO SCOGLIO

Calamari, Gamberi, Totani e Cozze €14

VERDE DI BRONTE

Tagliolino di Gragnano 'Pastificio Gentile'
Crema di pistacchio, burrata e
Tartare di Salmone €18

PRIMI DI TERRA

LINGUINE ALLA GRICIA

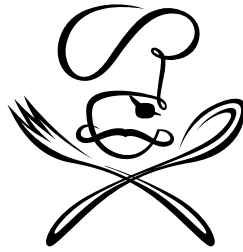
Pecorino Romano, pepe e guanciaiale €12

ACQUA DI ZUCCA

Carnaroli con crema di zucca, speck e philadelphia €13

GNOCCO PORRONZOLA

Gnocco, crema di porro, gorgonzola
pera e noci €14



SECONDI DI MARE















TONNO FRITTO	€20
Panato con Bottarga e lime servito con crema rossa, Ciuffi di Philadelphia agli agrumi	
GRIGLIATA DI MARE	€26
Servita con verdure alla griglia	
FRITTO MISTO	€17
Calamari, Gamberi e chips di patate	
RICCIOLA	€23
Filetto di ricciola al vapore, beurre blanc e rosa di carciofo	

SECONDI DI TERRA

TAGLIATA DI MANZO	€17
Cotta al forno a legna	
Rucola e grana	+€3
Tartufo e Gorgonzola	+€5
BISTECCA	€40 al kg
Cotta al forno a legna	
GUANCIA DI MANZO CBT	€23
Con fondo bruno demi-glace e spuma di patate	
CONTORNI	
Insalata mista	€4 - Verdure gigliate €6
Chips	€4 - Patate fritte €4



LISTE ALLERGENI

-  CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI;
-  CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI;
-  UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA;
-  PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE;
-  ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI;
-  SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA;
-  LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO);
-  FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI;
-  SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO;
-  SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE;
-  SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO;
-  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO
IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE;
-  LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI;
-  MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.