



MENU

# MENU DEGUSTAZIONE

◆ *Eccellenze di crudo mare*

*Polpo brasato al vino Primitivo con zenzero in agrodolce*

*3 primi a scelta:*

- *Gnocchetti alle vongole veraci e salvia*
- *Calamarata ai frutti di mare*
- *Riso Carnaroli "Acquerello" ai frutti di mare*

*Frittura mista*

*Torta Mimosa dello Chef*

€ 60,00

◆ *Eccellenze di crudo mare e Ostrica "Papillon"*

*Crostone di pane con carpaccio di pescato del giorno*

*Insalata di mare*

*Calamari veraci fritti*

*3 primi a scelta:*

- *Gnocchetti alle vongole veraci e salvia*
- *Calamarata ai frutti di mare*
- *Riso Carnaroli "Acquerello" ai frutti di mare*

*Filetto di pescato del giorno alla catalana*

*Dessert a scelta*

€ 75,00

◆ *Salmone Balik "Small Classic"*

*Gran Plateau di eccellenze di crudo mare, selezione di Carpacci e Tartare*

*Scampo al ghiaccio e Gambero Viola di Gallipoli al sale*

*Cappasanta gratinata*

*3 primi a scelta:*

- *Orecchiette nere con vongole, gamberi rossi e zucchine*
- *Spaghettoni al pescato del giorno, pomodoro ciliegino e basilico*
- *Paccheri con riccio crudo*

*Filetto di pescato del giorno in crosta di patate*

*Sgroppino*

*Dessert a scelta*

€ 110,00

*Per un servizio migliore, la scelta del menu degustazione è vincolante per tutti i commensali del tavolo.*



# TASTING MENU

◆ *Raw seafood specialities*

*Sweet and sour brazed octopus in Primitivo wine with ginger*

*Choice of 3 first courses:*

- *Baby gnocchi with carpet shell clams and sage*
- *Calamarata pasta with seafood*
- *“Acquerello” Carnaroli rice with seafood*

*Mixed fried fish*

*Chef's Mimosa Cake*

€ 60,00

◆ *Raw seafood specialities and “Papillon” oysters*

*Crust of bread with today's-catch carpaccio Seafood Salad*

*Fried vulgaris squid*

*Calamari veraci fritti*

*Choice of 3 first courses:*

- *Baby gnocchi with carpet shell clams and sage*
- *Calamarata pasta with seafood*
- *“Acquerello” Carnaroli rice with seafood*

*Catalan fillet of today's-catch*

*Choice of desserts*

€ 75,00

◆ *“Small Classic” Balik Salmon*

*Gran Plateau of raw seafood specialities, selection of Carpaccios and Tartares*

*Scampi on ice and Gallipoli purple shrimps in salt*

*Scallops au gratin*

*Choice of 3 first courses:*

- *Orecchiette nere con vongole,  
gamberi rossi e zucchine*
- *Spaghettoni with today's-catch,  
cherry tomatoes and basil*
- *Paccheri pasta with raw sea urchins*

*Fillet of today's-catch in a potato crust*

*Sgroppino (lemon ice cream, vanilla, vodka, sparkling wine)*

*Choice of desserts*

€ 110,00

*For a better service, the choice of the tasting menu must be for all the guests at the table.*

