


Come è profondo il mare...

€ 110 

Menu degustazione classico

€ 90 

I menu degustazione si intendono serviti per tutto il tavolo.

Lavoriamo solo pesce di mare non allevato.


Il pane muti cereali è stato ideato e sfornato per noi dal panificio Bonci in Roma.

Antipasti


Degustazione di ostriche

€ 5 cad. 


Prosciutto di tonno rosso

€ 23 

Gamberi gobbetti in acqua di mare

€ 24 


Misticanza aromatica di tonno rosso

€ 24 

Centrolofo Viola in ceviche di erbe e cocco


€ 24 

Calamaro arrosto con il suo infuso ai profumi del Mediterraneo


€ 24 

Primi piatti


Spaghettono limone e calamari

€ 23 


Risotto burro e alici al thè Bancha

€ 23 

Trenette in estratto di mare, funghi ovoli, olio al pesto

€ 28 

Tagliatelle all'astice con funghi porcini

€ 28 

Secondi piatti

Tataki di ricciola, olio di fichi e mandorle

€ 26 

Alici e calamari in tempura , composta di arancia e cipolla


€ 25 

Scampi in vapore d'erbe e spezie

€ 35 

Trancio di pesce Morone cotto in cocotte
pomodori seccati al sole e fagiolini in sugo ristretto

€ 28 

Per mantenere uno standard qualitativo dei nostri prodotti utilizziamo un sistema termico di conservazione in negativo, con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura. Questo processo garantisce la preservazione delle qualità organolettiche dei nostri prodotti (tali prodotti sono contrassegnati con il seguente simbolo )

Il Pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Gentile cliente, la preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e prodotti derivati - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi