



MENU *di Mare*

I NOSTRI CRUDI
ANTIPASTI

Carpaccio di tonno rosso e ricciola

Hamachi € 25

Misto Crudo di Pesce: tonno rosso, ricciola
Hamachi, gambero rosso di Mazara, scampo
gigante XL, ostrica a scelta € 35

Crudo Royal: misto crudo XXL, secondo la
disponibilità del mercato € 80



MENU *di Mare*

I NOSTRI CALDI O COTTI
ANTIPASTI

Tonnato di tonno € 20

Capesante alla Harry € 25

Polpo in panzanella € 25

Antipasto fumé (capesante, tonno cotto a bassa temperatura e polpo, affumicati al tavolo) € 30

Il Tris, assaggio di antipasti proposto dallo Chef € 25

Tris di crostacei gratin € 35



MENU *di Mare*

Linguine Procida (limone pane di Procida o di Amalfi, acciuga e aglio orsino) € 20

Linguine alla Carloforte (tonno fresco e bottarga di tonno) € 24

Spaghetto alla Vongola Verace (vongole, salicornia, limone e aglio) € 35

Spaghetto al gambero rosso di Elia (gambero rosso di Mazara e la sua colatura, limone) € 35

Linguine Zenzero (bottarga di tonno, limone e zenzero) € 24

Altri primi a seconda del mercato

Polpo alla Galiziana alla nostra maniera (polpo alla *reposada* saltato in padella, con pomodorini, patate, capperi e paprika a scelta) € 30

Polpo alla Griglia su crema di cannellini, dragoncello e barbabietola € 30

Orata alla Mediterranea (filetto) € 28

Branzino alla Mediterranea (filetto) € 28

Rombo con patate, olive, capperi e pomodorini (filetto) € 28

Il pesce varia a secondo della disponibilità del mercato e della stagione



MENU *di Terra*

GLI ANTIPASTI

Carne Salada con crema di cannellini e balsamico (nostra selezione) € 18

Tonné alla volé € 18

Paté di foie gras crostini all'arancia e bicchiere di Sauternes € 30

Spaghetto ai quattro pomodori € 20

I PRIMI

Spaghetto grigio con guanciaiale e ricotta salata affumicata al tavolo € 20

L'Estate di Elia (spaghetto con aglio, olio e peperoncino, con pomodorini confit e friggitelli) € 20



MENU *di Terra*

I SECONDI

Filetto di manzo

(Grass Fed Nuova Zelanda, Chianina, Black Angus da Argentina, Uruguay, Irlanda) € 32

Filetto di maialino iberico

(Iberico Belota e Patanegra, con salsa provenzale alle erbe) € 26

Utilizziamo solo carni selezionate provenienti da allevamenti naturali e biologici, rispettosi del codice etico



LE NOSTRE

Ostriche

Il nostro Chef seleziona, a seconda della stagione, alcune varietà di **OSTRICHE** che consentono al nostro ospite di fare un viaggio tra le varie regioni d'Europa e gustare le differenze e le caratteristiche dei vari stili di coltivazione. E' con grande soddisfazione che Vi proponiamo un percorso tra le seguenti varietà:

LE VARIETÀ

Gillardeau Francia

Kys Marine Bretagna

Sanchez Camargue

Cocollos Irlanda

Tia Mara Irlanda

Umami Irlanda

Louet Feisser Irlanda

Rosa del Delta (Tarbouriech) Italia

Lucrezia Italia

Ostrica Verde di Porto Venere Italia

L'Imperiale Bretagna

Tsaritsa Bretagna

Laugier Bretagna

Belon Bretagna

Krystale Normandia

Prieur Camargue

Josephine Aquitania

E altre ancora...