



Menù aperitivo

1. PERCORSO DI OSTRICHE 3 PZ a scelta calice o drink € 25,00 persona

San Michele con sorbetto di cipolla di tropea

Rochen con soluzione di sedano

Peter pan con gel di mela verde

*Il barman consiglia **Gran Margarita**

2. FRITTINO misto al cartaccio Comprensivo di consumazione € 15,00 persona

Fritto della casa calamaretti polpettine di pesce

*Il barman consiglia **Aviation**

3. DEGUSTAZIONE a scelta dello chef € 18,00 persona

Lo chef propone due assaggi della casa a sorpresa

*Il barman consiglia **Cocoktail NEW Saint Tropez**

Il benvenuto del New Saint Tropez

Selezione di ostriche	5	€ 18,00
Crudo: misto terremoto di mare	8/9	€ 28,00
Tartare di pesce locale con gazpacho di fragole e bietolina	8	€ 18,00

Antipasti

Soutè di cozze in bianco	5/6	€ 16,00
Polpo patate e 'nduja	1/5	€ 16,00
Baccalà green	8	€ 14,00
Tagliatella di seppia shockata, con acqua di sedano e cialda al nero		€ 18,00

Primi piatti

Spaghetto (oro Verrigni) con telline brunoise di sedano croccante	5/6	€ 18,00
Fettuccina alla roccia di mare	2/5/6	€ 18,00
Linguina (Mancini) alla puttanesca con battuto di tonno	6/8	€ 18,00
Tagliolino all'acqua di pomodoro con battuto di pesce locale	2/6/8	€ 18,00

Tutti gli ingredienti seguono la normativa HACCP

Allergeni

1 latticini, 2 uova, 3 arachidi, 4 frutta a guscio, 5 molluschi, 6 grano e glutine, 7 soia, 8 pesce, 9 crostacei

Fritti

Frittura di calamari	€ 15,00
Frittura di calamari e gamberi	€ 16,00
Frittura mista (pescato del giorno)	€ 18,00

Secondi piatti

Tataki di tonno all'amaranto con frutti di bosco e spinacino	6/7/8	€ 18,00
Calamaro croccante Thai	1/5/6	€ 18,00
Grigliata mista	1/2/4/6	€ 30,00
Pescato del giorno con verdure al forno	8	€ 7,00/hg

Contorni

Patatine fritte	€ 5,00
Verdura di stagione	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00

Tutti gli ingredienti seguono la normativa HACCP

Allergeni

1 latticini, 2 uova, 3 arachidi, 4 frutta a guscio, 5 molluschi, 6 grano e glutine, 7 soia, 8 pesce, 9 crostacei

Dolci

Tiramisù alle fragole 1/2/4/6

Pan di Spagna tostato al cacao, spuma di fragole e coulis di fragole fresche

€ 7,00

Mousse di cioccolato, lamponi, crumble al rosmarino 1/4/6

Bavarese con gel di lamponi e crumble croccante

€ 7,00

Cheesecake al pistacchio e cioccolato bianco 1/2/4/6

Base di robiola, crumble frutta secca e ganache di cioccolato bianco al pistacchio

€ 7,00

Tartelletta alla frutta marinata 1/2/4/6

Frutta marinata, yogurt, caviale al balsamico

€ 8,00

FRUTTA

Frutta di stagione

€ 6,00

Tutti gli ingredienti seguono la normativa HACCP

Allergeni

1 latticini, **2** uova, **3** arachidi, **4** frutta a guscio, **5** molluschi, **6** grano e glutine, **7** soia, **8** pesce, **9** crostacei