

Oltre la carta

** Menù degustazione Sportate*

Cuculli e panisette fritte di benvenuto

Tartare di tonno

Vellutata di ceci al rosmarino, seppia croccante e il suo nero

Calamaretti alla griglia su crema di zucca e polvere di liquirizia

Ravioli di pesce al ragù di triglia

Gnocchetti di patate viola con gamberi, bisque di crostacei e bottarga

Filetto di spigola in salsa agli agrumi

Sfera al cocco, polvere di lime e salsa al frutto della passione

€ 85,00 per persona bevande escluse € 120,00 con abbinamento vini (5 calici)

Carta... Bianca

Fuori Menù a sorpresa di 4 portate selezionate dallo chef

€ 70,00 per persona bevande escluse



V
I
T
T
O
R
I
O

A
L

M
A
R
E

* Il menù degustazione viene servito per tutto il tavolo e non è condivisibile



Antipasti

Calamaretti alla griglia su crema di zucca e polvere di liquirizia € 22,00
Baby squid grilled with pumpkin cream and licorice powder

Vellutata di ceci al rosmarino, julienne di seppia croccante e il suo nero € 22,00
Chickpeas soup ,rosemary and grilled cuttlefish

Insalata di polpo tiepida con patate, pomodorini e olive taggiasche € 22,00
Octopus salad with potatoes, tomatoes and olives

Antipasto misto di mare tiepido, molluschi e crostacei € 24,00
Mixed sea food warm

Carpaccio di spigola, spuma di bufala, mango, more e fiocchi di sale nero € 26,00
Sea bass carpaccio, bufala foam, mango, blackberries and black salt flakes

Tartare di tonno ,uovo di quaglia e guacamole € 28,00
Tuna tartare, quail egg and guacamole

**Mare Nostrum (2 ostriche ,2 scampi, 2 gamberi, 1/2 tartare)* € 35,00
(2 oysters,2 langoustines,2 prawns,1/2 tartare)

Ostriche € 4,00 cad.

Oysters € 4,00 Each

*Alcuni piatti in menu secondo stagione potrebbero essere preparati con prodotti surgelati di primissima qualità, oppure abbattuti secondo normativa igienico sanitaria HACCP .Il pesce destinato ad 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.

C O P E R T O € 4,00,

V
I
T
T
O
R
I
O

A
L

M
A
R
E



Primi

Trofie al pesto € 16,00
Trofie with pesto sauce

Spaghetti alla chitarra, riduzione di cozze e vongole, gambero rosso e calamari € 22,00
Spaghetti with mussels and clams sauce, prawns and baby squid

Gnocchetti di patate viola con gamberi, bisque e bottarga € 22,00
Gnocchi with shrimps, bisque and bottarga

Tagliolini neri, scampi, asparagi di mare e julienne di seppie € 22,00
Black noodles with langoustine, sea asparagus and cuttlefish

Ravioli di pesce bianco al ragù di triglia € 22,00
Fish ravioli with red mullet sauce

Linguine all'astice € 27,00
Linguine with lobster

Risotto all'aragosta € 32,00
Rice with royal lobster

V
I
T
T
O
R
I
O

A
L

M
A
R
E



Secondi

Frittura di calamari, gamberi e acciughe € 22,00
Squid, shrimp and anchovies fried

Filetto di orata in crosta di patate € 24,00
Filet of sea bream with potatoes

Filetto di spigola in salsa all'arancia con verdure grigliate € 24,00
Filet of sea bass with orange sauce and vegetables grilled

Fragolini in guazzetto con olive taggiasche e gocce di salsa al basilico € 25,00
Stewed octopus with olives and basil sauce

Pescato alla griglia, alla ligure, al sale € 28,00
Fish of the day (bbq,ligurian style,salt)

Grigliata mista di pesce e crostacei € 30,00
Mixed grilled fish

Vassoio Imperiale di crostacei (1/2 astice,1/2 aragosta,3 gamberi,3 scampi) € 65,00
(1/2 lobster, 1/2 roya lobster, 3 shrimps, 3 langoustines)

Nota: non possiamo garantire ogni giorno la presenza del pesce segnalato, in quanto, essendo gli acquisti giornalieri, la reperibilità dipende dal mercato

Note: we cannot guarantee every day the presence of the above mentioned fish, because our daily purchases are subjected to te availability of the local market



I nostri dessert

<i>Crema bruciata</i> <i>Crème brûlée</i>	€ 10,00
<i>Cassatina siciliana</i> “Cassatina siciliana”	€ 10,00
<i>Soufflé cioccolato fondente dal cuore morbido</i> <i>Chocolate soufflé</i>	€ 10,00
<i>Panna cotta con fragole e frutti di bosco</i> <i>Panna cotta with strawberries and forest fruit</i>	€ 10,00
<i>Sablè con crema al mascarpone</i> <i>Sablé with mascarpone cream</i>	€ 10,00
<i>Semifreddo al caffè con meringhe, nocciole tritate e salsa al caramello</i> <i>Coffee semifreddo with meringue, minced hazelnuts and caramel sauce</i>	€ 10,00
<i>Sfera al cocco, polvere di lime e salsa al frutto della passione</i> <i>Coconut ball, lime and passion fruit sauce</i>	€ 10,00
<i>Degustazione di sorbetti</i> <i>limone / mela verde</i> <i>Tasting sorbets</i> <i>lemon / green apple</i>	€ 8,00

Vini da dessert al calice

Zibibbo / Moscato di Pantelleria “Terre di Zagara” € 6,00

Acqua € 4,00 Coca cola € 4,00 Heineken 0,33 € 6,00 Caffè € 3,00

Digestivi € 6,00 Distillati /Whisky /Rum € 10,00