

# CRUDITA' DI MARE

## PLATEAU ROYAL

Assortimento di 8 ostriche, 2 scamponi siciliani, 2 gamberoni rossi di Mazara del Vallo, 4 gamberi rosa del Tirreno, 2 gamberi viola liguri, bulots, tartufi e fasolari

per 2 persone 90€

## TAPAS DI CRUDO

---

### OSTRICHE

Fines de Claire	3.5 € cad
Special Oleron	4 € cad
Gillardeau	6 € cad
Belons	5 € cad

### CROSTACEI

Scamponi siciliani	6 € cad
Gamberi rossi di Mazara del Vallo	5 € cad
Gamberi viola liguri	6 € cad
Gamberi rosa del Tirreno	8 € 3 pz

### CARPACCI E TARTARE

CARPACCIO DI PESCE SPADA olio evo, sale, lime, coriandolo	5 €
CARPACCIO DI TONNO ROSSO olio evo, sale, limone e soia	5 €
CALAMARO tagliato fine, olio evo e soia	5 €

## CUCINA

---

CEVICHE DI OMBRINA avocado, pomodorini, cipolla rossa, coriandolo e peperoncino	15 €
TIEPIDO DI MARE seppia, branzino, gambero rosa, gambero rosso, scampo, cozze, lattuga e pomodorini	16 €
GAZPACHO caprino e gamberi rossi di Mazara del Vallo	15 €
GNOCCHETTI DI PATATE calamaretti, burro e salvia	16 €
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA	16 €
RIGATONI ALLA CARBONARA	15 €
FRITTURA calamari, mazzancolle, gamberi rossi, scampi, patate e carote	24 €
CATALANA D'ASTICE (1/2 astice - 1 astice intero)	35€ / 55€
CHEESECAKE al mango	8 €
FRUTTA FRESCA E GELATO	8 €
PIATTO DEL GIORNO	

## SNACKS

---

PATANEGRA 80gr bruschette di pomodoro fresco	23 €
ACCIUGHE DEL CANTABRICO Ana Maria pane e burro montato	19 €
CLUB SANDWICH pollo, lattuga, pomodori, bacon, salsa ceasar e uova	15 €

*Nel menu sono presenti allergeni. Comunicaci eventuali intolleranze e allergie, il personale di sala è a disposizione.  
Pesce e molluschi da consumarsi crudi o poco cotti hanno subito il trattamento di bonifica preventiva o congelazione*