

## PER INIZIARE .....

### GIN SELECTION

<b>Hendrick's:</b> cetriolo e rosa	€ 12,00
<b>Nikka Coffey:</b> pepe, sansho agrumi giapponesi	€ 14,00
<b>Gin Mare:</b> basilico, timo, rosmarino, agrumi, olive	€ 12,00
<b>Alta Marea:</b> pompelmo, alloro, basilico, cannella	€ 12,00
<b>Roku:</b> fiori di ciliegio, yuzu, tè verde, sencha	€ 14,00
<b>Cubical:</b> cedro, mano di Buddha, mandarino, lime, cannella	€ 14,00
<b>monkey 47:</b> cassia, ibisco, gelsomino, bergamotto, abete, sambuco, mirtillo, e 40 botaniche	€ 12,00
<b>Etsu:</b> scorza di arancia, radice di angelica, liquirizio, coriandolo, yuzu	€ 14,00
<b>U'Mauru:</b> ginepro dell'etna e alga maura della costa ionica	€ 14,00
<b>Tanquerai n ten:</b> london dry con pompelmo e rosmarino	€ 12,00

### COCKTAIL

### PESTATI

<b>Spritz Royal:</b> champagne, aperol ( min 2 persone )	€ 15,00
<b>Spritz</b> € 8,00	<b>Mojito</b> € 10,00
<b>Americano</b> € 10,00	<b>Virgin Mojito</b> € 9,00
<b>Negroni</b> € 10,00	<b>Caipirinha</b> € 12,00
<b>Negroni sbagliato</b> € 10,00	<b>Caipirinha alla Fragola/ maracuja</b> € 12,00
<b>bell'Aria Sunset</b> € 10,00	<b>Capiroska alla Fragola /Maracuja</b> € 12,00
<b>Moscow Mule</b> € 10,00	<b>Virgin Capiroska Fragola /Maracuja</b> € 12,00
<b>Hugo</b> € 10,00	

### BIRRE

<b>Marialti campesina:</b> Golden Ale dalla maltosità decisa, con solo ingredienti del territorio	€ 9,00
<b>Marialti ninik:</b> blanche con bacche di coriandolo, e scorza di arancio limone	€ 9,00
<b>Birre 33cl</b>	€ 4,00

# ***A tutto Crudo***

## **Gran Vassoio di Crudità € 35,00**

*Pesci, Molluschi, Crostacei e Acqua di Mare*  
*(pesce,molluschi,crostacei,glutine)*

**\*\*\* Best Seller \*\*\***

## **Plateau Royal di Crudità € 60,00**

*Pesci, Molluschi, Crostacei e Acqua di Mare*  
*(pesce,ostriche,crostacei,frutta guscio)*

**\*\*\* Best Seller \*\*\***

## **Plateau Imperiale di Crudità € 130,00**

*Pesci, Molluschi, Crostacei e Acqua di Mare*  
*(pesce,ostriche,crostacei,frutta guscio)(crudo consigliato per 3/4)*

## **Tartare di Tonno Pinna Gialla € 20,00**

*Bagna Cauda e Crumble alle Nocciole*  
*(latticini,solfiti,pesce,glutine)*

## **Gamberi Rossi di Mazara del Vallo € 20,00**

*Gazpacho di Datterino Giallo , Melone, Caviale, Olio al Basilico*  
*(crostacei)*

## **Carpaccio di Ricciola € 20,00**

*Riduzione di Agrumi, Tartare di Pesca Gialla, Erba Cedrina*  
*(pesce)*

## **Selezione di Ostriche (6 pezzi) € 24,00**

**Ostriche Fine de Claire € 4,00 cad.**

**Ostriche Special € 6,00 cad.**

*(molluschi)*

*Coperto € 3,00*

*Pane, pasta e dessert sono fatti a mano dallo chef*

*\* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati in base alla reperibilità del mercato*

# ***Antipasti di Mare***

## **Grand Antipasto di Mare € 23,00**

*Pesci Marinati e al Vapore*

(pesce, sedano, crostacei, solfiti)

## **Insalata di Mare € 17,00**

*Olive, Capperi e Verdure Croccanti*

(crostacei, pesce, molluschi, sedano, solfiti)

### **\*\*\* Best Seller \*\*\***

## **Bruschetta di Pane a Lievitazione Naturale € 12,00**

*Alici Marinate, Burrata, Olive Taggiasche, Datterini e Cipolla Rossa*

(latticini, glutine, pesce, solfiti)

## **Triglie con Melanzane Marinate € 16,00**

*al Pepe Rosa e Menta*

(frutta guscio, glutine, solfiti)

## **Tris al Vapore € 18,00**

*Cannocchie, Mazzancolle, Razza su letto di Misticanza*

(crostacei)

## **Sautè di Cozze € 10,00**

(molluschi, solfiti)

Coperto € 3,00

Pane, pasta e dessert sono fatti a mano dallo chef

- *alcuni prodotti potrebbero essere surgrati in base alla reperibilità del mercato*

# Primi Piatti

**Risotto bell'Aria (min. 2 pax) € 20,00** (cott. 20 min.)  
*Pesto di Basilico, Gambero di Mazara del Vallo, Estratto di Pomodoro*  
*(pesce,solfiti,latticini,molluschi)*

**Chitarrina Cacio, Cozze e Pepe € 18,00**  
*(molluschi,solfiti, latticini,glutine,uova)*

**Chitarrina allo scoglio € 18,00**  
*(molluschi, crostacei, solfiti, latticini,glutine,uova)*

**Tortello di Mazzancolle € 18,00**  
*Ricotta, Limone e Zucchina in Fiore*  
*(crostacei, latticini,glutine,uova)*

## **\*\*\* Best Seller \*\*\***

**Candela Spezzata di Gragnano alla Carbonara di Mare € 18,00**  
*Bottarga e Fiocchi di Tonno*  
*(pesce,uova,crostacei,solfiti,molluschi,glutine)*

**Gnocchi di Patate con Rana Pescatrice € 16,00**  
*Peperone Dolce e Primo Sale*  
*(pesce,latticini, glutine)*

**Linguine alle Vongole € 14,00**  
*(molluschi,glutine,solfiti)*

## **Paccheri / Linguine:**

**Astice (min. 2 pax) € 28,00**  
**Aragosta (min. 2 pax) € 20,00 l'etto**  
*(crostacei,solfiti,latticini,glutine)*

**TUTTI I PRIMI SONO PREPARATI AL MOMENTO,**  
**E' POSSIBILE ORDINARE SOLO 2 TIPOLOGIE PER TAVOLO.**

*Coperto € 3,00*

*Pane, pasta e dessert sono fatti a mano dallo chef*

*\* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati in base alla reperibilità del mercato*

# **Secondi Piatti di Pesce**

**\*\*\* Best Seller \*\*\***

**Grigliata di Pesce allo Spiedo € 28,00**

*Cotto sui Carboni a Legna  
(molluschi,crostacei,pesce,glutine)*

**Gratinati misti dell'Adriatico € 19,00**

*Canestrini, Cannolicchi, Canocchie, Seppiolino e Sogliola  
(molluschi,crostacei,pesce,glutine)*

**Filetto di Orata € 22,00**

*Indivia Belga all'Arancia, Martini Bianco  
(pesci,solfiti)*

**Gran Fritto di Calamari e Mazzancolle Nostrane € 22,00**

*Pesci di Paranza, Erbetto Croccanti e la Nostra Agrodolce  
(pesci,molluschi,crostacei,frutta,arachidi,solfiti)*

**Scampi alla Griglia a Carboni € 9,00 cad.**

*(crostacei,glutine)*

**Alla Catalana:**

**Astice € 50,00**

**Aragosta € 20,00 l'etto**

*(crostacei,solfiti,sedano)*

## **Contorni**

**Patate Arrosto € 7,00**

**Verdura alla Griglia € 7,00**

**Misticanza € 8,00**

**Pinzimonio € 8,00**

**Patate Fritte € 6,00**

*Coperto € 3,00*

*Pane, pasta e dessert sono fatti a mano dallo chef*

*\* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati in base alla reperibilità del mercato*

# ***Terra***

## ***Cappelletti di Melanzane € 16,00***

*Pomodoro e Ricotta Salata*

*(glutine,latticini,uova)*

## ***Tagliatella al Ragù € 12,00***

*(glutine, sedano, solfitti)*

## ***Filetto ai Carboni € 25,00***

*con Patate al Forno*

## ***Cotoletta di Pollo con Patatine Fritte € 15,00***

*(uovo,arachidi, glutine,)*

*Coperto € 3,00*

*Pane, pasta e dessert sono fatti a mano dallo chef*

- *alcuni prodotti potrebbero essere surgelati in base alla reperibilità del mercato*