

FISH BAR

OYSTER BAR

- OSTRICA KYS 7
- OSTRICA "LES HUITRES DE BRETAGNE" 6
- OSTRICA GILLARDEAU 7

CRUDI

- SCAMPO 6.5
- GAMBERO ROSSO 6.5
- GAMBERO VIOLA 7
- GAMBERO BLU 7
- MAZZANCOLLA 7
- CAPASANTA 7

AL VAPORE

- GAMBERONE AL VAPORE
SERVITO FREDDO 4

PLATEAU LAB MIX

SINGOLO: 55 DOPPIO: 110

- 4 OSTRICHE "LES HUITRES DE BRETAGNE"
- 2 GAMBERI ROSSI
- 2 SCAMPI
- 2 GAMBERI AL VAPORE

PLATEAU ROYALE

110

- 4 OSTRICHE "LES HUITRES DE BRETAGNE"
- 2 SCAMPI
- 2 GAMBERI ROSSI
- 2 GAMBERONI AL VAPORE
- 2 GAMBERI VIOLA
- 2 MAZZANCOLLE
- 2 GAMBERI BLU
- 2 CAPESANTE

CAVIALE (CON BLINIS E PANNA ACIDA)











- 10 GR CALVISIUS TRADITION 35
- 30 GR CALVISIUS TRADITION 90

MENU
APPERTIVO
TWO




Indicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze ad alcuni alimenti.

I prodotti in corsivo sono congelati all'origine.
L'elenco degli ingredienti completo è consultabile presso il nostro bancone. Alcuni prodotti sono trattati per 24 ore ad una temperatura inferiore a -20 °C per garantire la massima sicurezza. Alcuni alimenti in base alla stagionalità e reperibilità potrebbero aver subito la procedura di abbattimento.

AL TAGLIO

- CRUDO S.ILARIO, MORTADELLA BIDINELLI, COPPA PIACENTINA, SALAME AFFUMICATO MOLINARI, ACCOMPAGNATI CON STRACCIATELLA  18
- PALETA JOSELITO (60 GR) CON PAN Y TOMATE  25
- CRUDO DI PARMA S.ILARIO STAGIONATO 24\36 MESI   16
- GIARDINERA DI VERDURE    7
- CARCIOFO VIOLETTO DI ALBENGA SOTT'OLIO (4 PZ)    8
- GNOCCO FRITTO (6 PZ) 5

FRY ZONE



- CROCCHETTE DI PATATE E JAMON JOSELITO SERVITE CON MAYO ALLA COLATURA DI ALICI ARMATORE CETARA (4 PZ) 8
- FRITTO DI CALAMARI CON MAIONESE AL POMODORO  15
- TRUFFLE *FRIES*, PATATINE CROCCANTI AL PROFUMO DI TARTUFO E GRANA PADANO  7
- SALVIA FRITTA  5

DALLA CUCINA




- MINI BURGER DI MANZO CON CHEDDAR BACON E SALSA CRISPY (4 PZ) 16
- PANE BURRO & ALICI ARMATORE CETARA 15
- PANE BURRO & ACCIUGHE DEL CANTABRICO SELEZIONE CALVISIUS 25

PIZZA

SOTTILISSIMA E SENZA LIEVITO, CROCCANTE E LEGGERA, OTTIMA IN CONDIVISIONE:

- ↓ MARGHERITA  12
POMODORO S.MARZANO DOP DELL'AGRO NOCERINO SARNESE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO E PARMIGIANO REGIANO
- ↓ ROMANA 15
POMODORO S.MARZANO DOP DELL'AGRO NOCERINO SARNESE, CAPPERI, ALICI ARMATORE CETARA E ORIGANO
- ↓ DIAVOLA IBERICA 20
POMODORO S.MARZANO DOP DELL'AGRO NOCERINO SARNESE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHORIZO JOSELITO E 'NDUJA DI SPILINGA
- ↓ NERANO  18
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROVOLONE DEL MONACO DOP, BASILICO, CREMA E CHIPS DI ZUCCHINE, PEPE DI SARAWAK

LEGENDA →

-  PRODOTTI SENZA GLUTINE
-  PRODOTTI SENZA LATTOSIO
-  PIATTO VEGETARIANO

MENÙ FISH BAR SUL RETRO →