

COQUILLAGE МОЛЛЮСКИ

Lumache Улитки	2,0 € cad
Capresante Saint Jacques Морские гребешки Сен-Жак (Saint Jacques)	5,0 € cad
Tartufi di mare Морские трюфели	3,5 € cad
Limone di mare Морские лимоны	4,0 € cad
Riccio di mare Galizia Морские ежи Галиция	6,5 € cad
Oyster Speciales Bouzigues n. 2 Устрицы Специаль n. 2	4,0 € cad
Oyster Etoile n. 2 Устрицы Этуаль n. 2	6,0 € cad
Oyster Belon de Cancale 000 Устрицы Белун де Конкаль 000	6,5 € cad
Oyster piatte selvatiche 000 Дикие плоские устрицы 000	7,0 € cad
Oyster baby Gillardeau Устрицы бэйби Жилардо	5,0 € cad
Oyster Gillardeau n. 2 Устрицы Жилардо n. 2	7,0 € cad
Oyster Amélie Spéciale De Claire n.2 Устрицы Амели Специаль Ду Клэр n.2	7,0 € cad
Oyster Premier Irish Supreme n. 2 Устрицы Премьер Айриш Суприм n. 2	7,0 € cad

GAMBERI – SCAMPI
КРЕВЕТКИ – ЛАНГУСТИНЫ

Gambero blu Голубые креветки		large 5,0 € cad	
Gamberi rossi Красные креветки	medium 6,5 €	large 8,5 € cad.	X- large 11,0 € cad
Gamberi viola Фиолетовые креветки	medium 6,5 €	large 8,5 € cad.	
Scampi Лангустины	medium 5,5 €	large 8,5 € cad	X- large 18,5 € cad
Gamberi Carabineros Креветки Карабинэрос		large 35,0 € cad	X- large 45,0 € cad
Percebes Персебес			40,0 €

CAVIAR ИКРА

Black Siberian Baerii - Baikal Черная сибирская Баэри – Байкал	50 gr. 150€	100 gr. 290 €
Imperial Russian Oscietra - Pure Империял Русская Осетровая	50 gr. 270€	100 gr. 500 €
Selected Russian Oscietra V20 – Storione 20 anni Отборная Русская Осетровая V20	50 gr. 320€	125 gr. 650 €
Russian Beluga – Huso Huso Русская Белуга - Huso Huso	50 gr. 550€	125 gr. 1250 €

PLATEAU ROYALE ПЛАТО РОЯЛЬ

	Baby una pers. для одной персоны	Medium due pers. для двух	Large quattro pers. для четырех	XL sei pers. для шести
PLATEAU MIX – molluschi e crostacei ПЛАТО MIX – моллюски и ракообразные	45 €	85 €	170 €	250 €
PLATEAU CUSTOM – composizione a richiesta ПЛАТО CUSTOM – персонализированный выбор по запросу				

BRUSCHETTA AND NIBBLES БРУСКЕТТА И ЗАКУСКИ

Vosconcino croccante di gambero e avocado Хрустящая закуска из креветки и авокадо	18 €
Acciuga del Cantabrico 000 e Pan vinaccia Кантабрийский анчоус 000 с винной брускеттой	18 €
Taquitos di black cod Такитос из черной трески	20 €
Pan brioche, foie gras e capasanta Saint Jacques Тост-круасан с фуа-гра и морским гребешком Сен-Жак	26 €

TARTARE – SASHIMI
ТАРТАР – САШИМИ

Tutte le Ns Tartare e Sashimi sono condite al naturale con Olio EVO biologico e limone.

Все наши тартары и сашими приправлены органическим маслом EVO и лимоном

Salmone Riserva norvegese Норвежский лосось резервный	25 €
Tonno rosso bluefin catch doc. Красный тунец Блюфин	30 €
Capasanta Saint Jacques Гребешок Сен-Жак	30 €
Ricciola Амберджек	30 €
Branzino del Mar Mediterraneo Средиземноморский сибас	30 €
Salmone Riserva Affumicato a freddo Лосось резервный холодного копчения	35 €
Scampi Лангустины	35 €
Gamberi rossi Красные креветки	40 €
Gamberi Carabineros X-Large Большие креветки Карабинэрос	45 €
PLATEAU degustazione tartare o sashimi Дегустационное плато тартара или сашими	60 €

CARPACCI
КАРПАЧЧО

Carpaccio di polpo, verdure croccanti e balsamico Карпаччо из осьминога, хрустящих овощей с соусом бальзамик	30 €
Carpaccio di gambero blu Nuova Caledonia Карпаччо из голубых креветок Новая Каледония	30 €
Carpaccio di scampo olio e limone Карпаччо из лангустинов, масла и лимона	35 €
Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia olio e limone Карпаччо из сицилийских красных креветок, масла и лимона	40 €
Carpaccio di aragosta olio e limone Карпаччо из лобстера, масла и лимона	70 €

INSALATE-CALATY

Insalata di pesce in vasocottura:

Рыбный салат, приготовленный в стеклянной посуде:

- Branzino e misticanza 30 €
Сибас с зелёным салатом
- Ombrina e asparago di mare 30 €
Горбыль и морская спаржа

Insalata di crostacei con carciofi:

Салат из моллюсков и артишоков:

- Scampi e gamberi 35 €
Лангустины и креветки
- Cicala di mare Batti Batti- Aragosta piatta 50 €
Морская цикада Батти Батти - плоский омар
- Aragosta 70 €
Омар
- Astice 75 €
Лобстер
- King Crab giant 75 €
Королевский краб-гигант

Catalana di crostacei:

Салат Каталана из моллюсков:

- Scampi e gamberi 35 €
Лангустины и креветки
- Cicala di mare Batti Batti - Aragosta piatta 50 €
Морская цикада Батти Батти – плоский омар
- Aragosta 70 €
Омар
- Astice 75 €
Лобстер
- King Crab giant 75 €
Королевский краб-гигант

**Insalata di crostacei e avocado:
Салат из моллюсков и авокадо:**

- Scampi e gamberi 35 €
Лангустины и креветки
- Aragosta 70 €
Омар
- King Crab giant 75 €
Королевский краб-гигант

**Gazpacho di crostacei:
Гаспачо из моллюсков:**

- Scampi e gamberi 35 €
Лангустины и креветки
- Cicala di mare Batti Batti - Aragosta piatta 50 €
Морская цикада Батти Батти – плоский омар
- Aragosta 70 €
Омар
- Astice 75 €
Лобстер
- King Crab giant 75 €
Королевский краб-гигант

Tièrido di mare con alga salicornia e pak choi:
Теплые морепродукты с морской спаржей и пак-чой:

- | | |
|---|------|
| - Misto mare – seppie, gamberi, scampi e cozze
Микс морепродуктов – каракатицы, лангустины, креветки и мидии | 35 € |
| - Cicala di mare Batti Batti – Aragosta piatta
Морская цикада Батти Батти - плоский омар | 50 € |
| - Aragosta
Омар | 70 € |
| - Astice
Лобстер | 75 € |
| - King Crab giant
Королевский краб-гигант | 75 € |

Ceviche:
Севиче:

- | | |
|---|------|
| Ceviche di capasanta Saint Jacques
Севиче из гребешков Сен-Жак | 35 € |
| Ceviche di ricciola
Севиче из амберджека | 35 € |
| Ceviche di tonno rosso
Севиче из красного тунца | 35 € |

PASTA CORTA-КОРОТКАЯ ПАСТА

Pacchero al pomodoro Паккери с помидорами	25 €
Scialatiello con acciughe del Cantabrico e Pak Choi Шиялателло с кантабрийскими анчоусами и Пак-Чой	30 €
Pici fatti in casa, capesante Saint Jacques e bottarga Домашние пичи, морские гребешки Сен-Жак и боттарга	35 €
Mezzo pacchero piccante, scampi e cime di rapa Полупаккеры с острым соусом и лангустинами с зеленью репы	35 €
Schiaffoni alla cicala di mare Batti Batti – aragosta piatta Скьяффони с морской цикадой Батти Батти – плоский лобстер	50 €
Special jumbo astice blu Bretagna con paccheri per max 6 persone Специал Джамбо бретонский гигантский синий лобстер с паккери для max 6 персон	450 €

PASTA LUNGA - ДЛИННАЯ ПАСТА

Spaghetti piccante con tartare di gambero blu Спагетти с острым соусом и тартаром из синих креветок			35 €
Spaghetti alla carbonara di ventresca di tonno Спагетти карбонара с вырезкой тунца			35 €
Spaghetti alle cozze, aglio, olio e peperoncino Спагетти с мидиями, альо, ольо и перерончино			35 €
Spaghetti alle vongole Спагетти с морскими петушками			35 €
Spaghetti all'aragosta Спагетти с омаром			65 €
Spaghettone al caviale Спагеттоне с икрой	20 gr. 50€	30 gr. 70 €	
Spaghetti all'astice Canada Спагетти с лобстером Канада			75 €
Spaghetti con King Crab Спагетти с Королевским Крабом			75 €
Spaghetti all'astice blu bretagna Спагетти с бретонским синим лобстером			85 €

MAIN DISHES - ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

IN PADELLA БЛЮДА В СОТЕЙНИКЕ

Polpo croccante, soia balsamica e zenzero Хрустящий осьминог, бальзамическая соя и имбирь	30 €
Tataki di tonno rosso, semi di papavero, peperoncino e balsamico Татаки из красного тунца, с добавлением мака, перца чили и бальзамика	35 €
Scaloppe di foie gras su capesante St. Jacques scottate e pan brioche Эскалопы из фуа-гра с обжаренными гребешками Сен-Жак и тост-круасан	35 €
Capesante Saint Jacques in guazzetto di bottarga Гребешки Сен-Жак в супе с боттаргой	35 €
Sogliola alla mugnaia Солея алла муньяйя	40 €
Ombriina all'acquarazza su crosta di pane Горбыль аль аква пацца на хлебной корочке	40 €

AL VAPORE БЛЮДА НА ПАРУ

Scampi al vapore Лангустины на пару	40 €
King Crab legs Клешни Королевского Краба	75 €

AL FORNO
БЛЮДА В ДУХОВОМ ШКАФУ

Salmone Teriyaki, wok di Pak Choi Лосось Терияки, с вок Пак Чой	30 €
Black cod al nero Черная треска с чернилами каракатицы	45 €
King Crab leg giant Гигантская клешня Королевского краба	75 €
Trancio di filetto di branzino mediterraneo al forno e asparagi Запеченное филе средиземноморского сибаса со спаржей	40 €
Branzino intero 2 kg Сибас целиком 2 кг	170 €
Branzino intero 4 kg Сибас целиком 4 кг	340 €

TEMPURA
ТЕМПУРА

Frittura mista: scampi – gamberi – ciuffi di calamaretto Фритто мисто: лангустины– креветки – пучки кальмаров	30 €
Tempura di capesante Saint Jacques Темпура из гребешков Сен-Жак	30 €
Soft shell crab in tempura Краб с мягким панцирем в темпуре	30 €
Ostriche in tempura Устрицы в темпуре	35 €
Branzino mediterraneo in tempura al panko in agrodolce Средиземноморский сибас в кисло-сладкой темпуре панко	35 €

ALLA GRIGLIA ГРИЛЬ

Gamberi rossi X-Large alla griglia cad. 14 €
Большие красные креветки на гриле

Scampi alla griglia 40 €
Лангустины на гриле

Gamberi Carabineros X-Large alla griglia cad. 45 €
Большие креветки Карабинэрос на гриле

Aragosta alla griglia cad. 65 €
Омары на гриле

Astice alla griglia cad. 75 €
Лобстеры на гриле

Plateau Teppanyaki Medium 180 €
per 2 pers: Astice, Carabineros, Scampi, Gamberi rossi X-Large
Плато Teppanyaki среднее
для двух персон: Лобстер креветки Карабинэрос, лангустины, большие красные креветки

Plateau Teppanyaki Large 360 €
per 4 pers: Astice, Carabineros, Scampi, Gamberi rossi X-Large
Плато Teppanyaki большое
для четырех персон: Лобстер, креветки Карабинэрос, лангустины, большие красные креветки

Plateau Teppanyaki Custom su richiesta
- composizione personalizzata по запросу
Плато Teppanyaki Custom
- персонализированный выбор

SIDES **ГАРНИРЫ**

Cuore di carciofo al vapore Сердце артишока на пару	14 €
Purè di patate di montagna affumicate Пюре из копченого высокогорного картофеля	14 €
Wok di Pak Choi Пак Чой вок	14 €
Insalata di Misticanza Салат из зелени	14 €
Cuore di carciofi in tempura Сердце артишока в темпуре	16 €

VEGAN SELECTION **ВЕГАНСКИЙ ВЫБОР**

Insalata di cuore di carciofi al vapore Салат из сердца артишоков на пару	14 €
Insalata di Misticanza Салат из зелени	14 €
Racchero al pomodoro Паккери с помидорами	25 €
Spaghettone agli asparagi Спагеттони со спаржей	25 €
Mezzo racchero con broccoli e peperoncino Полупаккери с брокколи и перцем чили	25 €
Crema di asparagi Крем из спаржи	18 €
Asparagi al vapore, olio e limone Спаржа на пару с оливковым маслом и лимоном	18 €
Wok di Pak Choi Пак Чой вок	14 €

DESSERT
ДЕСЕРТ

Mont rouge - meringa, crema chantilly, frutti di bosco Мон-руж - бизе, крем шанtilly, ягоды	14 €
Tiramisù Тирамису	14 €
Selezione di cioccolatini Шоколадное ассорти	14 €
Pralinato di cioccolato del Madagascar Пралине из мадагаскарского шоколада	14 €
Cheesecake Чизкейк	14 €
Tegamino di mele caramellate Карамелизированные яблоки в тегамино	14 €
Insalata di frutta esotica e mentuccia Салат из экзотических фруктов и мяты	14 €
Sorbetto al limone Лимонный сорбет	12 €
Sorbetto al mandarino Мандариновый сорбет	12 €
Gelato artigianale di pistacchio di Bronte Фисташковое мороженое от Bronte	12 €
Gelato artigianale al cannolo Siciliano Сицилийское канноло с мороженым	12 €

IL NOSTRO PANE НАШ ХЛЕБ

è lavorato a mano da farine e semi provenienti da sei cereali antichi e non modificati: Grano tenero, Segale, Avena, Orzo, Soia, Mais

изготовлен вручную из муки и семян шести древних и не модифицированных зерновых культур: мягкой пшеницы, ржи, овса, ячменя, сои, кукурузы

IL NOSTRO OLIO НАШЕ МАСЛО

è extra vergine d'oliva biologico mono cultivar Nocellara del Belice prodotto in Sicilia occidentale

Органическое оливковое масло extra virgin сорта Ночеллара дэл Беличе, произведенное на западе Сицилии

Coperto Сервировка	8 €
Acqua Filette 470 ml Вода Filette 470 мл	4 €
Caffè espresso – Illy 100% Arabica Кофе эспрессо	4 €