



# MENÙ



## ANTIPASTI

Panino al latte con sesamo nero, astice, misticanza e salsa rosa	3.9.6.8.14*
<b>14€</b>	
Fantasia di un toast con tartare di tonno, olive taggiasche, datterini Mayo di mare	4.5.9.14*
<b>12€</b>	
Crostone di pane homemade con cicoria e calamaro scottato	4.9*
<b>8€</b>	
Gamberi crudi di Mazara, misticanza "The Circle", olio alle teste di gambero e zest di limone	8*
<b>22€</b>	
Capasanta scottata con salsa bbq e gazpacho di pomodori rossi	4.9*
<b>14€</b>	
Tataki di tonno in salamoia con soia, miele, burrata e olio al basilico	1.3.5.9.13*
<b>16€</b>	

## GRAN CRUDO DI PESCE

Ostriche <small>prezzo al pz.</small>	8
<b>5€</b>	
Scampi <small>prezzo al pz.</small>	8*
<b>6€</b>	
Gobbeti <small>prezzo al pz.</small>	8
<b>6€</b>	
Gamberi Rossi di Mazara <small>prezzo al pz.</small>	8*
<b>8€</b>	
Pescato del giorno	5

## CARPACCI

Salmone, salsa verde alla lattuga e crumble di pane	5.9
<b>9€</b>	
Tonno, acqua di pomodoro e pesto di basilico	5
<b>8€</b>	
Ricciola coulis e brunoise di melone, origano estivo	5
<b>9€</b>	
Gambero, kiwi e zest di limone	8*
<b>21€</b>	
Pescato del giorno	5

## PRIMI

Riso, scampi, olio al prezzemolo  
e polvere di lattuga di mare 8.12\*

**19€**

Raviolo di ricciola, coulis di datterini e tartare 5.9.12.14

**20€**

Linguina, astice e miso bianco 1.8.9

**26€**

Mezzo pacchero aglio, olio, crema di piselli,  
seppia e crumble di pane 4.9.14\*

**16€**

## SECONDI

Trancio di pesce, melanzana al cartoccio con salsa scarola 5

**22€**

Frittura di gamberi e calamari 4.8.9\*

**16€**

Scampi e mazzancolle alla brace/vapore 8\*

**8€** al pz.

Scorfano al guazzetto alla mediterranea 5.12

**23€**

## DOLCI

Gelato fior di latte ,coulis di mango, cialda al pistacchio e crumble bianco 2.3.9

**8€**

Sacher scomposta con sciroppo di albicocca, brownie e mousse alla nutella 1.2.3.9.14

**8€**

Tiramisù Reserva 3.9.14

**8€**

Tartelletta con crema pasticcera al limone e frutta di stagione 3.9.14

**8€**

# SUSHI

## SASHIMI 3 PZ

Misto 5.4

**16€**

Tonno 5

**8€**

Salmone 5

**7€**

Ricciola/spigola/scampi 5.8\*

**7€**

Pescato del giorno 4.5

**il prezzo varia a seconda della disponibilità**

## URAMAKI 8 PZ

New Green 2.5.8.9.14\*

Gambero pankato, spigola scottata,  
mayo basilico e pinoli

**14€**

Oyster 2.4.5.14\*

Tonno, foglia d'ostrica, capasanta,  
salsa Mare e nocciola

**16€**

Tako 4.5.9.14\*

polpo pankato, salmone,  
mayo arancia e patate croccanti

**15€**

Le Marais 2.4.5.6\*

salmone, avocado, capasanta,  
sesamo, mandorle e lime

**16€**

Pistacchio 2.5.8\*

salmone, tartare di gamberi  
e polvere dipistacchio

**14€**

Flower 5.6.14

fiore di zucca, salmone,  
mayo lime e semi di sesamo

**13€**

## NIGIRI 2 PZ

Gambero rosso olio e sale maldon 8\*

**15€**

Salmone scottato e lime 5

**7€**

Tonno teriyaki e mandorle 1.2.5

**8€**

Spigola e foglia d'ostrica 5

**7€**

## HOSOMAKI 8 PZ

Salmone 5

**5€**

Tonno 5

**6€**

Spigola 5

**7€**

Avocado

**4€**

## MAGNUM RICE 2 PZ

Tonno, cipolla caramellata 5

**7€**

Salmone piccante 5

**7€**

Tartare gamberi e pistacchi 2.5\*

**8€**

# MENU' APERITIVI

## 1° PROPOSTA

Uramaki:

**Burrata:** avocado, stracciata, scampo, lime e polvere di pistacchio (2pz)

**New Green:** gambero pankato, spigola scottata, mayo basilico e pinoli (2pz)

**Oyster:** tonno, foglia d'ostrica, capasanta, salsa mare e nocciola (2pz)

2.3.4.5.8.9.14\*

**15€**

## 2° PROPOSTA

Frittura di calamari

Fantasia di un toast con tartare di tonno,  
olive taggiasche, datterini e Mayo di mare

Panino al latte con sesamo nero, astice, misticanza e salsa rosa

Proposta del giorno

3.4.5.6.8.9.14\*

**20€**

## 3° PROPOSTA

Nigiri:

Salmone scottato e lime

Gambero di Mazzara olio e sale Maldon

Spigola e foglia d'Ostrica

Tonno teriyaki e mandorle

1.2.5.8\*

**15€**

## 4° PROPOSTA

Magnum rice:

Tonno, cipolla caramellata

Salmone piccante

Tartare gamberi e pistacchi

2.5.8\*

**15€**



## ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

- 1 Arachidi e derivati
- 2 Frutta a guscio
- 3 Latte e derivati
- 4 Molluschi
- 5 Pesce
- 6 Sesamo
- 7 Soia
- 8 Crostacei
- 9 Glutine
- 10 Lupini
- 11 Senape
- 12 Sedano
- 13 Anidride solforosa e solfiti
- 14 Uova e derivati

\*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate





## CARTA DEI VINI



# I CALICI

## BOLLICINE

Prosecco D.O.C.G. brut

Toblar | **6€**

Ribolla gialla extra brut metodo classico

Puiatti | **8€**

Maximum Blanc de Blancs

Ferrari | **10€**

## VINI BIANCHI

Gewürztraminer

Elena Walch | **8€**

Ribolla gialla Colli Orientali D.O.C.

Vignaioli specogna | **8€**

Pinot grigio

Puiatti | **7€**

Pietragrande

Tenute Lunelli | **6€**

Pecorino Riseis

Agriverde | **6€**

Passerina Riseis

Agriverde | **6€**

Battigia chardonnay

Paololeo | **7€**

Jasmin

Firriato | **8€**

## VINI ROSSI

Dolcetto d'alba D.O.C.

Fortemasso | **7€**

Montepulciano d'Abruzzo Riseis

Agriverde | **8€**

Primitivo "Passo del cardinale"

Paololeo | **6€**

## VINI ROSATI

Gjola Rosato

Surrau | **8€**

Cerasuolo d'Abruzzo "Solarea"

Agriverde | **6€**



# BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg JEJO

Bisol | **23€**

Prosecco D.O.C.G. brut

Toblar | **25 €**

Gaudensius blanc de noir

Firriato | **40€**

Gaudensius blanc de blancs

Firriato | **40€**

Ribolla gialla extra brut metodo classico

Puiatti | **30 €**

Franciacorta D.O.C.G. cuvée n. 7 brut

Lo Sparviere | **42€**

Franciacorta D.O.C.G. satèn

Lo sparviere | **45€**

Franciacorta Brut Grande Cuvée "Alma"

Bellavista | **50€**

Franciacorta Extra Brut "Cuvée Prestige"

Ca'del Bosco | **80€**

Maximum Blanc de Blancs

Ferrari | **40€**

Maximum rosè

Ferrari | **44€**

Perlè Millesimato

Ferrari | **50€**

Champagne premier cru A.O.C extra brut

Autreau | **60€**

Champagne premier cru A.O.C. brut rosè

Autreau | **65€**

Champagne A.O.C. brut réserve

Leclerc Briant | **82€**

Champagne Brut Blanc de Blancs

Abelé 1757 | **110€**

Champagne Brut Rosè

Abelé 1757 | **100€**

Champagne Brut Special Cuvée

Bollinger | **110€**

Champagne Brut

Ruinart | **130€**

Champagne Brut

Dom Perignon | **280€**

# VINI BIANCHI

## ALTO ADIGE

Sauvignon D.O.C.

Steinhaus | **26€**

Gewürztraminer

Steinhaus | **30€**

Chardonnay "Cardellino"

Elena Walch | **35€**

Gewürztraminer

Elena Walch | **27€**

Sauvignon

Elena Walch | **24€**

EWA cuveè

Elena Walch | **28€**

Pinot bianco Kristallberg

Elena Walch | **35€**

Riesling Castel Ringberg

Elena Walch | **36€**

Sauvignon Sanct Valentin

San Michele Appiano | **50€**

## FRIULI VENEZIA GIULIA

Friulano Colli Orientali D.O.C.

Vignaioli specogna | **26€**

Ribolla gialla Colli Orientali D.O.C.

Vignaioli specogna | **30€**

Malvasia Colli Orientali D.O.C.

Vignaioli specogna | **27€**

Ribolla gialla

Puiatti | **24€**

Sauvignon blanc

Puiatti | **23€**

Friulano

Puiatti | **20€**

Pinot grigio

Puiatti | **24€**

## VENETO

Serole soave classico D.O.C.

Bertani | **22€**

Lugana “Le Quaiare”

Bertani | **25€**

## LOMBARDIA

Lugana

Ca dei frati | **25€**

## PIEMONTE

Langhe Arneis “il nespolo”

Prinsi | **26€**

Langhe Arneis “Blangé”

Ceretto | **35€**

## TOSCANA

L'iracondo bolgheri vermentino D.O.C.

Podere sette | **25€**

Plinio vermentino maremma toscana D.O.C

Bruni | **23€**

## MARCHE

Anforetta Verdicchio dei castelli di Jesi D.O.C.

Montecappone | **25€**

San sisto

Tenute san sito | **30€**

## UMBRIA

Conte della vipera

Antinori | **48€**

Pietragrande

Tenute Lunelli | **22€**



## ABRUZZO

Pecorino Riseis  
Agriverde | **20€**

Passerina Riseis  
Agriverde | **22€**

Trebbiano d'abruzzo superiore D.O.C.  
Orlandi Contucci Ponno | **20€**

Sauvignon Ghiaiolo  
Orlandi Contucci Ponno | **22€**

Pecorino Abruzzo superiore D.O.C.G.  
Orlandi Contucci Ponno | **24€**

Labyrintho chardonnay  
Orlandi Contucci Ponno | **29€**

## CAMPANIA

Svelato falanghina del Sannio D.O.P.  
Terre stregate | **26€**

Greco del Sannio D.O.P. "Aurora"  
Terre stregate | **24€**

Fiano del Sannio D.O.P. "Genius loci"  
Terre stregate | **25€**

## PUGLIA

Battigia chardonnay  
Paololeo | **23€**

Calaluna pieno Puglia  
Paololeo | **24€**

## SICILIA

Quater vitis  
Firriato | **25€**

Sabbie dell'Etna  
Firriato | **26€**

Chiaromonte inzolia  
Firriato | **22€**

Chiaromonte chardonnay  
Firriato | **24€**

Jasmin  
Firriato | **28€**

## SARDEGNA

Branu

Surrau | **22€**

Sciala

Surrau | **29€**

Montidimola

Surrau | **45€**

## FRANCIA

Petit chablis A.O.C.

Domaine des hates | **35€**

Chablis A.O.C.

Domaine des hates | **40€**

Sancerre "Le Chene Marchand" A.O.C.

François Crochet | **60€**

Rully premier cru A.O.C. LES CLOUX

Domaine belleville | **80€**

Bourgogne A.O.C. RENAISSANCE

Dormy | **40€**

Sancerre Rouge A.O.C.

François Crochet | **55€**



# VINI ROSSI

## PIEMONTE

Dolcetto d'alba D.O.C.

Fortemasso | 24€

Langhe nebbiolo D.O.C.

Fortemasso | 30€

## VENETO

Ripasso Valpantena

Bertani | 27€

## TOSCANA

Brunello di Montalcino

Val di suga | 48€

Chianti classico

Castello di Radda | 28€

Rosso di Montalcino

Val di suga | 29€

L'invidio

Podere sette | 30€

## UMBRIA

Ziggurat

Tenute Lunelli | 27€

## ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Riseis

Agriverde | 25€

## CAMPANIA

Aglianico "Idilio"

Terre Stregate | 20€

## PUGLIA

Susumaniello

Paololeo | 22€

Primitivo "Passo del cardinale"

Paololeo | 23€

## SICILIA

Quater vitis rosso

Firriato | 32€

Sabbie dell'Etna

Firriato | 26€

## VINI ROSATI

Soffio

Bruni | **23€**

Susumaniello alture valle d'Itria

Paololeo | **25€**

Pinot nero rosé alto adige D.O.C.

Steinhaus | **28€**

Sabbie dell'Etna Rosato

Firriato | **22€**

Gjola Rosato

Surrau | **24€**

Cerasuolo d' Abruzzo "Solarea"

Agriverde | **20€**



