

Alessia e Lucio le danno il benvenuto
augurandole una piacevole
e gustosa esperienza



**i piatti che utilizziamo sono realizzati in Krion K-Life
materiale ecosostenibile , antibatterico e 0% di porosità
by infinito design**

eventuali allergie o intolleranze
dovranno essere preventivamente comunicate



ove possibile utilizziamo prodotti sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento di temperatura a -40°) eseguito a bordo dei pescherecci e conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 per preservarne qualità e sicurezza alimentare

in caso di prodotto fresco tale trattamento viene da noi
eseguito tramite abbattitore rapido di temperatura

le ricordiamo che non è consentito fumare all'interno del locale
coperto , servizio e pane € 4,00



ANTIPASTI CRUDI

caviare Beluga Amur - papalina da 30 gr -
con blinis e burro Normandia demi-sel

€ 60,00

scampi Porcupine
gamberi rossi di Mazara del Vallo
capesante condite con olio Nobilis e agrumi
ostriche francesi Fine Binic selvagge di Normandia
composizione a piacere

€ 4,00 al pezzo

degustazione di carpacci con
ricciola , salmone selvaggio Sockeye® , branzino
pan brioche e burro Normandia demi-sel

€ 24,00

tartare di salmone Balik® , olio all'erba cipollina
pan brioche e burro Normandia demi-sel

€ 24,00



ANTIPASTI COTTI

capesante scottate , foie gras
pan brioche e cipolla caramellata

€ 24,00

cocktail di gamberi salsa marie-rose e avocado

€ 18,00

calamari ripieni di ricotta di bufala e 'nduja
con verdure spadellate - piatto leggermente piccante

€ 18,00

tiepido di mare al vapore con san pietro
ali di razza , bianchetti , calamari , capesante e polpo
condito con citronette e salsa remoulade

€ 22,00



LA CATALANA DELUXE

con aragosta Tristan® Sant'Elena (una a persona)
gamberi , scampi , mazzancolle tropicali
e pinzimonio di stagione

piatto proposto per 2 o più persone - € 60,00 a persona

LA CATALANA CLASSICA

con astice , scampi , mazzancolle tropicali
gamberi e pinzimonio di stagione

piatto proposto per 2 o più persone - € 45,00 a persona

LA GRIGLIATA DELUXE

gratinata con panko

con aragosta Tristan® Sant'Elena (una a persona)
capesante , mazzancolle tropicali , scampi
spiedini di gamberi e calamari

piatto proposto per 2 o più persone - € 60,00 a persona

LA PADELLATA

in guazzetto di pomodoro con scampi , moscardini
gamberi , baccalà Rafols® , seppioline , vongole
e bruschette di pane toscano

piatto proposto per 2 o più persone - € 45,00 a persona



branzino "Italia" alla griglia
con leggera panatura , aperto e spinato
€ 32,00

mazzancolle tropicali al sale – 6 pz
servite intere , immersi in olio extravergine caldo
€ 32,00

il fritto ... croccante , leggero e digeribile
alici , gamberi e calamari
€ 28,00

spiedini di gamberi e calamari gratinati con panko
accompagnati da giardiniera in agrodolce
€ 28,00



I DOLCI

€ 8,00



île flottante

soffice nuvoletta di meringa cotta nel latte
crema inglese , caramello e scaglie di mandorle

lucio lucetto

semifreddo di mascarpone con amaretti
e caldo-fuso di cioccolato fondente

la coccola

sfogliatine calde (cotte al momento)
ripiene di crema pasticciera , pera coscia e pinoli

la tarte tatin

torta di mele alla francese e gelato alla vaniglia

fiocco di neve® - pasticceria poppella napoli

morbida brioche con crema di ricotta e latte fresco

il rinfrescante

sorbetto gelato al mandarino e scorza di arancia candita

la spagnola

gelato fior di latte con amarene Fabbri



STARTER - RAW DISHES

oyster , scampi , red shrimp , scallop	each € 4,00
tasting of fish carpacci : seabass , amberjack and wild salmon Sockeye	€ 24,00
salmon tartar Balik® , brioche bread and Normandy butter demi-sel	€ 24,00
beluga caviar – 30 gr – served with blinis and Normandy butter demi-sel	€ 60,00

STARTER - COOKED DISHES

luxewarm seafood salad with citronette and remoulade sauce	€ 22,00
stuffed squids with cheese & spicy salami and crunchy vegetables	€ 18,00
grilled scallops , foie gras , sweet bread and onion caramelized	€ 24,00
cocktail of steamed shrimps , pink sauce and avocado	€ 18,00

MAIN COURSE - COOKED DISHES

catalana classic : steamed lobster , scampi , big shrimps , shrimps and raw vegetable - minimum 2 people	each € 45,00
catalana deluxe : double steamed lobster , scampi , big shrimps shrimps and raw vegetable - minimum 2 people	each € 60,00
grilled deluxe: double grilled lobster , scampi , big shrimps , scallops and skewers of squids and shrimps - minimum 2 people	each € 60,00
tomato soup with scampi , prawns , little octopus , salted cod clams , cuttlefish and Tuscan bread bruschetta – minimum 2 people	each € 45,00
tropical shrimps dipped in hot italian oil	€ 32,00
grilled sea bass with light breading , open and barbed	€ 32,00
fried fish ... crunchy and light !	€ 28,00
grilled skewer of squids and shrimps and sweet and sour vegetable	€ 28,00

dessert € 8,00 cover , service and bread € 4,00