

## ANTIPASTI CRUDI

Scampi	6,00
Gamberi rossi	6,00
Gamberi imperiali	6,00
Girardeau (Calibro 3, Francia)	6,00
Cocollos (Calibro 4, Irlanda)	5,00
Ostriche Perla Rosa del Delta del Po' (Calibro 3, Italia)	8,00
Kiss (Calibro 3, Francia)	5,00
Degustazione delle 4 tipologie di ostriche	22,00
Duetto di tartare di tonno con pistacchio tostato e gelée di soya e tartare di ricciola e dressing al limone	22,00
Variazione di crostacei (2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi imperiali, 4 gobbetti)	32,00

## ANTIPASTI

Capesante arrosto con gazpacho di piselli, gel di yuzu e caviale di arringa	24,00
Fegato grasso con scampi arrostiti, cipolla di "Tropea" caramellata e riduzione al Porto	28,00
Polipetti croccanti con ricotta di capra, riso soffiato al nero di seppia, fave e menta	20,00
Insalata di king crab con spuma di finocchio al "Pernot" e germogli shiso	28,00
Seppie di Porto S. Spirito con crema di patate e olio alla verbena	22,00
Tartare di manzo con gelato al parmigiano 24 mesi e tartufo nero estivo	22,00

## PRIMI

Ravioli di burrata con gambero rosso marinato al limone ed emulsione di ricci di mare	24,00
Spaghettoni "Felicetti" A.O.P. con tartare di scampi, pane di segale tostato e pomodorino confit	18,00
L'evoluzione di un pacchero all'astice (tiepido)	22,00
Risotto "Meracinqe" ai sapori e colori del mare (min 2 persone)	20,00
Spaghettoni quadrato "Felicetti" affumicato, con vongole veraci e prezzemolo alla griglia	18,00
Fregola sarda con Mitilla la cozza di Pellestrina, alla marinara con panur all'aglio e i suoi germogli	18,00
Pacchero al pomodoro	17,00

## SECONDI

Astice alla catalana nel nostro stile	38,00
Ricciola in crosta di polenta con pappà al pomodoro al bloody mary, olio al basilico e sedano bianco	26,00
Triglia all'amatriciana	26,00
Toast di ombrina bocca d'oro con lattuga arrosto ed emulsione di basilico e senape	28,00
Branzino cotto in bassa temperatura con purè tiepido all'erba cipollina	24,00
Fritto di molluschi e crostacei con maionese al jalapenos	22,00
Costoletta di vitello alla Milanese "La Cotoletta" con maionese allo zafferano	28,00