Allergeni

(1) Glutine	(8) Frutta a guscio
(2) Crostacei	(9) Sedano
(3) Uova	(10) Senape
(4) Pesce	(11) Sesamo
(5) Arachidi	(12) Anidride Solforosa
(6) Soia	(13) Lupino
(7) Latticini	(14) Molluschi

Vi preghiamo di segnalare eventuali allergie o intolleranze

V Piatto vegetariano – Vegetarian meal

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

(*) I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

(**) I piatti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura sino a -18°C per garantire la qualità e la sicurezza.

Il prodotto ittico somministrato crudo è conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004.

QUATTROPASSI
AL PESCATORE

Il Pescatore è una celebrazione del mare sardo; un riflesso del suo ritmo, della sua tranquillità e della sua leggerezza. Rispettando la stagionalità, la località e il processo, il menu offre un perfetto equilibrio di sapori tra terra e mare. Il Pescatore è un posto per apprezzare il momento e testimoniare un'armonia unica tra le persone e il luogo.

Antonio Mellino - Francesco Raiola

I Consigli dello Chef

Il Pescatore

L'Insalata di Mare Tiepida in Citronette
gamberi, seppie, calamari, bianco di pesce, polpo, cozze, vongole
(2,4,9,10,12,14) (**)
46

La Tagliatella di Calamaro
bottarga, citronette e gel al limone
(2,4,10,12,14) (**)
45

I Casoncelli ai Crostacei
crudo di scampi e gamberi rossi, salicornia e la sua salsa ai profumi limonati
(1,2,3,4,7,9,12,14)
52

La Ricciola in crosta
di olive Taggiasche, pappa al pomodoro giallo su spinacino all'olio EVO
(1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,14) (**)
52

Lo Sferamisù
mousse al mascarpone con savoiardi al caffè in un velo di cioccolato croccante
(1,3,7,8)
25

La Sardegna

La Tartare di Tonno
ai sapori orientali, crema d'avocado e cialda di riso roccante
(1,2,4,5,6,8,10,11,12,14) (**)
45

Il Gambero Rosso Crudo
datterini appassiti, cialda di pane, insalata di zucchine, crema di stracciatella all'olio e basilico
(1,2,3,4,5,6,7,8,10,12,14) (**)
48

La Fregula Sarda
alle delizie del Tirreno, leggermente piccante al profumo di basilico
(1,2,4,9,12,14) (**)
46

La Spigola d'Amo
alla plancia, sedano rapa cotto in acqua di vongole e verdure di stagione
(2,4,9,12,14) (**)
48

La Millefoglie
con crema diplomatica e lamponi
(1,3,7,8)
25

Dessert

Lo Sferamisù 25
mousse al mascarpone con savoiardi al caffè in un velo di cioccolato croccante
(1,3,7,8) (**)

La Millefoglie 25
con crema diplomatica e lamponi
(1,3,7,8) (**)

Il Bigné Craquelin 25
con cremoso alla vaniglia del Madagascar, caramello salato e salsa al cioccolato caldo
(1,3,7,8) (**)

Come il Babà 25
inzuppato in bagna speziata, rum, crema al profumo di vaniglia
(1,3,7,8) (**)

Il Girogelato V 45
al pistacchio mantecato al momento (500g)
(3,5,7,8) (**)

La Tartelletta al Frangipane 25
ai sentori di lavanda, pesca gialla caramelata e gelato alla crema
(1,3,6,7,8) (**)

La Tagliata 25
mista di frutta di stagione

Secondi

La Ricciola in crosta 52
di olive Taggiasche, pappa al pomodoro giallo su spinacino all'olio EVO
(1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,14) (**)

La Spigola d'Amo 48
alla *plancia, sedano rapa cotto in acqua di vongole e verdure di stagione*
(2,4,9,12,14) (**)

Il Calamaro Ripieno 45
alla mediterranea e scottato alla lionese, con scarole ripassate con uvetta e pinoli
(1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,14) (**)

Il Carrè d'Agnello Disossato 52
con pak choi, dattero al limone, pagliette di patate e jus al timo
(7,9,12) (**)

Il Controfiletto di Black Angus 52
alla griglia, massagiato al Cajun con patate fondenti, insalatina con dressing al tartufo e Parmiggiano Reggiano 36 mesi
(7,8,9,10,12)

La Parmigiana V 38
di melanzane alla maniera classica
(1,7) (**)

SIGNATURE

Il Fritto del Pescatore 52
calamari, triglie, gamberi, calamaretti, branzino con zucchine e salsa tartara
(1,2,3,4,7,12,14) (**)

Il Filetto di Vitello 49
da latte, su asparagi verdi, insalatina di funghi Eringy, salsa al tartufo nero estivo
(7,9,12) (**)

Le Verdure

Verdure alla Griglia V 20

Spinaci Freschi V 20
saltati con aglio, olio e peperoncino

Patate Arrosto V 20

Purè di Patate al Profumo di Tartufo V 22
(7,8)

Oyster Bar

Plateau Royale (min 2 pax) *(2,3,4,7,9,10,12,14) (**)* 400
2pz scampi reali al vapore, ½ astice al vapore, ½ chela di King Krab, 4pz cozze al vapore, buccine al vapore, assortimento di 10 ostriche, 2pz scampi, 2pz gamberi rossi, gamberi rosa, 2 capesante

Plateau Pescatore (min 2 pax) *(2,3,4,7,9,10,12,14) (**)* 220
Assortimento di 10 ostriche, 2pz scampi, 2pz gamberi rossi, 2pz capesante al naturale, buccine al vapore

Frutti di Mare *(2,4,6,8,10,12,14) (**)*

Gamberi Rossi	Scampi Locali	Capesante
75 (5 pz)	75 (5 pz)	40 (4 pz)

Ostriche *(2,4,6,8,10,12,14)*

Gillardeau	Krystale	Tsarskaya
10 cad	10 cad	10 cad

Gli ingredienti possono variare in base alla disponibilità del mercato del giorno

Pescatore Exclusive Caviar *(1,2,3,4,7,10,12,14)*

Beluga	Oscietra
30gr / 50gr	*30gr / 50gr*
400 / 480	230 / 280

La selezione di caviale sarà accompagnata da le guarnizioni classiche

Crudi di Mare

La Ricciola alla Bella Donna 42
coulis di datterini, capperi, olive e origano
(2,4,10,12,14) (**)

La Tartare di Tonno 45
ai sapori orientali, crema d'avocado e cialda di riso croccante
(1,2,4,5,6,8,10,11,12,14) (**)

La Spigola Marinata al Lime 40
con pomodorini colorati, fragole, sedano, cetrioli, cipolle di Tropea, coriandolo con salsa aguachile
(1,2,4,5,6,8,9,10,12,14) (**)

Il Tacos di Sedano Rapa e Scampo 45
profumato al lime con salsa alla mela verde, yogurt greco e caviale Oscietra
(2,4,7,9,10,12,14) (**)

SIGNATURE

Il Gambero Rosso Crudo 48
datterini appassiti, cialda di pane, insalata di zucchine, crema di stracciatella all'olio e basilico
(1,2,3,4,5,6,7,8,10,12,14) (**)

Antipasti

La Burrata V — 40
con pomodori colorati, zucchine grigliate e marinate, germogli di basilico e pinoli
(5,6,7,8)

La Tarte Tin di Polpo — 44
con battuto alla mediterranea, composta di pomodoro, patata viola mantecata e paprica affumicata
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14) (*)

I Fiori di Zucchine — 40
ripieni di baccalà mantecato su crema di peperoni gialli e rossi
(2,4,7,10,12,14) (*)

L'Insalata d'Astice — 48
con verdurine di stagione, pomodori Camona, cipolla rossa e vinegrette all'aceto di champagne
(2,4,9,10,12,14) (**)

SIGNATURE

La Tagliatella di Calamaro — 45
con *bottarga, citronette e gel al limone*
(2,4,10,12,14) (*)

L'Insalata di Mare Tiepida in Citronette — 46
gamberi, seppie, calamari, bianco di pesce, polpo, cozze, vongole
(2,4,9,10,12,14) (**)

Specials

Il Pescato del Giorno *(2,4,10,12,14)* — (Ogni 100g) 25
Al forno con patate, olive, capperi, pomodorini, verdure di stagione e pistilli di zafferano
Alla griglia con un contorno a scelta
In crosta di sale

L'Astice Blu del Mediterraneo — (Ogni 100g) 35
Alla Catalana
In salsa con pasta a scelta
Alla griglia con contorno a scelta

L'Aragosta — (Ogni 100g) 35
Alla Catalana
In salsa con pasta a scelta
Alla griglia con contorno a scelta

Le Paste

I Ravioli al Fior di Latte V — 42
e ricotta, in salsa di pomodori datterini spellati al Parmigiano Reggiano 24 mesi e basilico
(1,6,7,9,10)

Lo Spaghetto di Vicidomini — 48
con nudo di vongole e bottarga di muggine di Cabras
(1,2,4,9,12,14)

I Casoncelli ai Crostacei — 52
crudo di scampi e gamberi rossi, salicornia e la sua salsa ai profumi limonati
(1,2,3,4,7,9,12,14)

I Tagliolini agli Anemoni di Mare — 44
con ragù di calamaretti, croccante di grissini ai profumi mediterraei e polvere di lattuga di mare
(1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,14)

SIGNATURE

Le Linguine alla Nerano V — 45
mantecate con zucchine fritte e i suoi fiori, basilico e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
(1,5,6,7,8,9,10)

La Fregula Sarda — 46
alle delizie del Tirreno, leggermente piccante al profumo di basilico
(1,2,4,9,12,14) (**)

V Piatto vegetariano

I prezzi si intendono in Euro
Coperto 12 pp – IVA incl.