



*Crudità di mare e crostacei*

<i>Ostriche Gillardeau (6 pz.)</i>	€ 30,00
<i>Ostriche Kis (6 pz.)</i>	€ 30,00
<i>Fantasia di mare crudo (Carpaccio di Tonno, Scampi, Carpaccio di Dentice, Gamberi Rossi e Ostriche Kis)</i>	€ 35,00 *

*Carpacci e Tartare*

<i>Carpaccio di Spigola con sedano e olive Taggiasche</i>	€ 18,00 *
<i>Carpaccio di Tonno con lime e granella di Pistacchio (Bronte dop)</i>	€ 20,00 *
<i>Carpaccio di Aragosta cruda, marinata al lime su letto di finocchi, soncino e menta</i>	€ 25,00 *
<i>Scampi e Gamberi Rossi crudi su pietra ollare calda e menta</i>	€ 40,00 *
<i>Salmone Selvaggio Sockeye servito con pan briosche, burro stracciatella e mostarda artigianale</i>	€ 20,00
<i>Tartare di Gamberi Rossi, Stracciatella, Maionese al Riccio di mare e pan briosche</i>	€ 20,00 *

*(\*) Il pesce destinato ad essere consumato crudo, o praticamente crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alla prescrizione del regolamento CE 853/04*



### *Antipasti caldi*

<i>Tiepido di mare con Molluschi e Crostacei su crema di patate</i>	€ 18,00
<i>Gamberi appena scottati con maionese wasabi</i>	€ 18,00
<i>Scampi al Brandy</i>	€ 24,00
<i>Polpo alla Gallega leggermente piccante</i>	€ 18,00
<i>Insalata di Polpo e Seppie nostrane</i>	€ 18,00

### *I nostri primi*

<i>Ravioli al ripieno di cozze</i>	€ 18,00
<i>Spaghettono (Latini) con Polpa di Riccio</i>	€ 20,00
<i>Spaghettono (Latini) con Pistacchio di Bronte e tartare di Scampi Crudi</i>	€ 25,00
<i>Spaghettono con Astice Blu intero e pomodorini gialli della Val di Sangro</i>	€ 45,00
<i>Pacchero con carpaccio di Aragosta cruda e pomodorini gialli</i>	€ 25,00
<i>Tagliolini con Gamberi Rossi, stracciatella e Bottarga di Cabras</i>	€ 22,00



### *I nostri secondi*

<i>Polpo Fritto con maionese al rafano</i>	€ 20,00
<i>Polpo alla brace con maionese Wasabi</i>	€ 20,00
<i>Pescatrice in guazzetto</i>	€ 20,00
<i>Frittura di Paranza</i>	€ 25,00
<i>Frittura di Calamari e Gamberi</i>	€ 20,00
<i>Trancio di Tonno Rosso appena scottato, erbe di Provenza e Senape</i>	€ 22,00 *
<i>Ombrina al forno con asparagi e patate</i>	€ 20,00
<i>Grigliata di pesce servita su pietra ollare calda e salse dello Chef</i>	€ 35,00 *
<i>Zuppa di pesce servita in coky film, Calamari, Gamberi, Scampi, Filetto di Scorfano e spolverata di Plancton</i>	€ 30,00 *

### *I nostri Crostacei*

<i>King Crab alla catalana</i>	€ 45,00 **
<i>Aragosta di fondale in Court bouillon servita con salsa al rafano e Maionese Wasabi</i>	€ 45,00 *
<i>Insalata di Gamberi Rossi alla Catalana</i>	€ 40,00 *

\* *Pesce abbattuto*

\*\* *Prodotto congelato a bordo*



*I nostri contorni*

<i>Insalata mista (insalata, pomodorini, sedano finocchio e menta)</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Carciofo sott'olio di nostra produzione</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Grigliata di verdure</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Chips</i>	<i>€ 5,00</i>

*Dessert*

<i>Dolci di nostra produzione</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Sorbetti Artigianali</i>	<i>€ 5,00</i>

*Coperto*

*€ 3,50*



## *I nostri vini naturali, biodinamici, biologici*

### *(Spumanti Metodo classico)*

<i>Cuvée Nature 36 (Chardonnay)</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 43,00
<i>Cuvée Nature 60 (Chardonnay)</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 46,00
<i>Brut Cremont (Chardonnay) 2007</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 95,00
<i>Cuvée 36 Nature Rosè (Pinot Noir, Pinot Meunier)</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 46,00
<i>Cuvée 60 Nature Rosè (Pinot Noir, Pinot Meunier)</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 52,00
<i>Rjo Cami (Pinot Meunier '04 Pinot Meunier '07)</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 85,00
<i>Rosè Classic (Pinot Nero 2008)</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 99,00
<i>Brut Réserve 2004 (Pinot Noir / Chardonnay)</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 115,00
<i>Le Vieux de la Maison Pinot Gris / Pinot Blanc</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 115,00
<i>Brut Oxideiè (Pinot Nero '07)</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 163,00
<i>Brut Indipendente (Chardonnay '07)</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 180,00

### *(Champagne)*

<i>William Saintot Blanc De Noire Brut (Pinot Noir)</i>	€ 69,00
<i>Diaz 3C (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)</i>	€ 75,00
<i>Champagne Shaman Rosè (Chardonnay e Pinot Nero)</i>	€ 86,00
<i>Pierre Gerbais Cuvée de Réserve (Pinot Noir, Pinot Bianco Chardonnay)</i>	€ 63,00
<i>Billecart - Salmon Brut Réserve (Pinot Noir, Pinot Meunier / Chardonnay)</i>	€ 79,00



*Billecart-Salmon (Blanc De Blanc )* € 130,00

***(Vini fermi bianchi e Rosè)***

<i>Bianchidudui (Moscato)</i>	<i>Bera</i>	€ 65,00
<i>Unico 2008 (Invernenga)</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 32,00
<i>Zero Blanc (Chardonnay)</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 43,00
<i>L'Estro (Marsanne, Viognier, Sauvignon Blanc)</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 55,00
<i>Incrocio Manzoni (Riesling, Pinot Bianco)</i>	<i>Folladori</i>	€ 33,00
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Bressan</i>	€ 50,00
<i>Carat (Tocai Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla)</i>	<i>Bressan</i>	€ 50,00
<i>Tonsur (Muller Thurgau, Pinot Bianco, Chardonnay, Silvaner )</i>		€ 35,00
<i>Campo delle Oche (Verdicchio classico Superio )</i>	<i>S. Lorenzo</i>	€ 33,00
<i>Stella Flora (Pecorino, Passerina, Trebbiano e Malva -sia)</i>	<i>Maria Pia Castelli</i>	€ 40,00
<i>Trebbiano d' Abruzzo 2012</i>	<i>Valentini</i>	€ 150,00
<i>Trebbiano d' Abruzzo 2014</i>	<i>Valentini</i>	€ 110,00
<i>Emidio Pepe (Trebbiano 2015)</i>	<i>Pepe</i>	€ 80,00
<i>Emidio Pepe (Trebbiano) 2017</i>	<i>Pepe</i>	€ 50,00
<i>Egesta (Grillo in Anfora)</i>	<i>Aldo Viola</i>	€ 35,00
<i>Krimiso (Catarratto in Anfora)</i>	<i>Aldo Viola</i>	€ 35,00
<i>Renosu (Vermentino, Moscato di Sennori)</i>	<i>Dettori</i>	€ 20,00
<i>Non c'è (Gewürztraminer ) 2001</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 90,00



<i>Non c'è (Gewürztraminer) Magnum 2001</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 180,00
<i>Sant'Isidoro Rosé (Montepulciano e Sangiovese)</i>	<i>Maria Pia Castelli</i>	€ 23,00

*(Vini bianchi dal mondo)*

<i>Ribolla Gialla (Slovenia)</i>	<i>Movia</i>	€ 35,00
<i>Movia Sauvignon (Slovenia)</i>	<i>Movia</i>	€ 35,00
<i>Chateau Musar (Viognier, Vermentino, Chardonnay - Libano)</i>	<i>Musar</i>	€ 31,00
<i>Pouilly Fumé</i>	<i>Domaine De Berthiers</i>	€ 42,00
<i>Les Romains (Sancerre Francia)</i>	<i>Domaine Fouassier</i>	€ 44,00
<i>Les Grands Champs (Sancerre Francia)</i>	<i>Domaine Fouassier</i>	€ 40,00
<i>Bourgogne Chardonnay (Chardonnay 2015)</i>	<i>Pierre Moret</i>	€ 48,00
<i>Chez Charles (Sauvignon Francia)</i>	<i>Morantin</i>	€ 40,00
<i>Vin de France (Chardonnay Francia)</i>	<i>Vergè</i>	€ 95,00
<i>Vire Clessè 2007 (Chardonnay Francia)</i>	<i>Vergè</i>	€ 110,00
<i>Guigne -Chèvres Sancerre (Francia)</i>	<i>Domanin Vacheron</i>	€ 160,00



*(Vini Rossi)*

<i>Orano (Sangiovese)</i>	<i>Maria Pia Castelli</i>	€ 27,00
<i>Vitagrama (Merlot, Cabernet Franc/ Petit Verdot)</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 37,00
<i>Pinot Nero</i>	<i>Bressan</i>	€ 57,00
<i>Giulie (Pinot Nero 2012)</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 75,00
<i>Molino Masnotto (Pinot Nero 2011)</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 99,00
<i>Tesot (Pinot Nero 2010)</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 125,00
<i>L' Anonime (Pinot Nero 1999)</i>	<i>Casa Caterina</i>	€ 199,00
<i>Emidio Pepe (Montepulciano 2013)</i>	<i>Emidio Pepe</i>	€ 65,00
<i>Valentini (Montepulciano d'Abruzzo 2006)</i>	<i>Valentini</i>	€ 400,00
<i>Guarini Plus (Syrah )</i>	<i>Aldo Viola</i>	€ 42,00





## *La Carta dei Vini*

### *(Spumanti Charmat)*

<i>Prosecco Superiore (extra Dry) - Valdobbiadene</i>	<i>Borgo Molino</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Prosecco Millesimato - Valdobbiadene</i>	<i>Borgo Molino</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Cartizze</i>	<i>Borgo Molino</i>	<i>€ 35,00</i>

### *(Spumanti Metodo classico)*

<i>Cuveè Prestige (Chardonnay)</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>€ 47,00</i>
<i>Saten (Chardonnay e Pinot Bianco)</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>€ 73,00</i>
<i>Franciacorta Brut Millesimato (Chardonnay, Brut e Pinot Bianco)</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Vittorio Moretti 2008 (Pinot Nero, Chardonnay)</i>	<i>Bellavista</i>	<i>€ 150,00</i>

### *(Champagne)*

<i>Barons de Rothschild Brut (Chardonnay, Pinot Noir)</i>	<i>Barons de Rothschild</i>	<i>€ 97,00</i>
<i>Barons de Rothschild Blanc de Blanc (Chardonnay)</i>	<i>Barons de Rothschild</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>La Grande Dame Brut 2004 (Pinot Noir, Chardonnay)</i>	<i>Veuve Chilquot</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>La Grande Dame Brut 1998 (Pinot Noir, Chardonnay)</i>	<i>Veuve Chilquot</i>	<i>€ 320,00</i>
<i>Krug Gran Cuvè (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)</i>	<i>Krug</i>	<i>€ 260,00</i>



*Vintage 2009 (Chardonnay, Pinot Noir)*  
*Charles Heidsieck (Rosè Réserve)*

*Dom Perignon* € 280,00  
*C. Heidsieck* € 130,00

***(Vini Bianchi)***

*Justina (Gewuztraminer)*  
*Passion Weissburgunder (Pinot Bianco)*  
*Ribolla Gialla*  
*Sauvignon*  
*Sauvignon*  
*Il Livio (Chardonnay)*  
*Terre Alte (Pinot Bianco e Sauvignon)*  
*Cà del Bosco (Chardonnay)*  
*Castello di Semivicoli (Pecorino)*  
*Marina Cvetic (Riserva di Trebbiano)*  
*Marina Cvetic (Chardonnay)*  
*Serrocielo (Falanghina)*  
*Cutizzi (Greco di Tufo)*  
*Pietracalda (Fiano di Avellino)*  
*Lintori (Vermentino di Sardegna e Gallura)*

*St. Pauls* € 21,00  
*St. Pauls* € 33,00  
*Dario Coss* € 23,00  
*Dario Coss* € 23,00  
*Felluga* € 26,00  
*Felluga* € 37,00  
*Felluga* € 65,00  
*Cà del Bosco* € 85,00  
*Masciarelli* € 20,00  
*Marina Cvetic* € 41,00  
*Marina Cvetic* € 41,00  
*Feudi S. Gregorio* € 21,00  
*Feudi S. Gregorio* € 24,00  
*Feudi S. Gregorio* € 24,00  
*Capichera* € 31,00



---

<i>Le Fourchaumes Vieilles Vignes 2012 (Chablis Premier Cru)</i>	<i>Domaine Laroche</i>	<i>€ 66,00</i>
<i>Clos de Mazeray (Chardonnay)</i>	<i>Domaine J. Prieur</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Puligny Les Combettes (Premiere Cru Montrachet Chardonnay)</i>	<i>Domaine J. Prieur</i>	<i>€ 220,00</i>
<i>Le Clos (Chablis Gran Cru) 2012</i>	<i>Domaine Laroche</i>	<i>€ 170,00</i>
<i>Corton Charlmagne (Gran Cru Montrachet Chardonnay)</i>	<i>Domaine J. Prieur</i>	<i>€ 500,00</i>
<i>Chateau de Pibarnon Rosè (Mourvèdre / Cinsault)</i>	<i>Bandol</i>	<i>€ 62,00</i>
<i>(Vini Rossi)</i>		
<i>Refosco dal Peduncolo rosso</i>	<i>Dario Coss</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>Marina Cvetic</i>	<i>€ 33,00</i>
<i>Merlot</i>	<i>Marina Cvetic</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Poggio Alloro (Brunello da Montalcino Riserva)</i>	<i>Castello Banfi</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon 2004</i>	<i>Marina Cvetic</i>	<i>€ 95,00</i>

