

RAW BAR

PLATEAU ROYAL

King Crab al vapore, insalatina di granchio, 2 mazzancolle pochè, 4 ostriche Special de Claire, 4 Ostriche Gillardeau, 2 vongole atlantiche, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, tartare di capesante, sashimi di tonno rosso e bulots

PLATEAU (x2 pers.)

4 ostriche Special de Claire, 2 Ostriche Gillardeau, 2 vongole atlantiche, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, tartare di capesante, sashimi di tonno rosso e bulots

CAVIALE VOLZHENKA

Caviale servito con blinis, burro montato e panna acida

	30g	50g	125g
Oscietra V20	. €90	. €150	. €330
Beluga	. €160	. €270	. €700

OSTRICHE	Tarbouriech	cad.	. €7	FRUTTI DI MARE	Gambero Rosso	cad.	. €9
	Gillardeau	cad.	. €7		Scampo	cad.	. €9
	Regal Selection Or	cad.	. €7		Capasanta	cad.	. €7
	Bora	cad.	. €7		Vongola Atlantica	cad.	. €7
					Gambero Viola	cad.	. €7

CREAZIONI

Tartare di ricciola, ceviche mediterranea, avocado, pomodori marinda, basilico

Tartare di tonno rosso, sedano, finocchi, citronette

Sashimi di ricciola scottata, mizuna, rapanelli, soia al katsuobushi

Carpaccio di dentice, insalatina di zucchine, citronette, caviale

Sashimi di ventresca, mela verde, salsa all'aceto di riso, caviale

Selezione di sashimi

Selezione di tartare

SUSHI BAR

URAMAKI

Spicy Tuna: Tartare di tonno rosso spicy, avocado, sesame nero, peperoncino

Salmone, avocado, cream-cheese, lime, ikura, tenkasu

Gambero in tempura, Philadelphia, tartare di gambero rosso, salsa teriyaki

California King: King crab al vapore, maionese allo zenzero, cetriolo, avocado, sesamo

NIGIRI	Tonno rosso	cad.	. €3	GUNKAN	Tonno rosso	cad.	. €4
	Salmone Upstream	cad.	. €3		Salmone Upstream, lime	cad.	. €4
	Branzino, finger lime	cad.	. €4		Ricciola, jalapeno	cad.	. €4
	Ventresca di tonno, foie gras	cad.	. €6				

DA CONDIVIDERE

Pan brioche arrostito, burro montato, acciughe del Cantabrico, scorze di limoni

Crostini di salmone Upstream, cream-cheese al lime, caviale affumicato

Tuna-Sando: Mini-sandwich di tartare di tonno, maionese leggera al wasabi, caviale

Beef Tacos: Taco ripieni di manzo in salsa galby, erba cipollina, lime

Capesante alla robata soia e zenzero, sesamo, caviale

Wagyu Bites: Chips di riso carnaroli, tartare di wagyu, mandorle, soia

Patanegra, pan tomate

Tempura di gamberi rossi, scampi, calamari cacciaroli e pescato del giorno con maionese agli agrumi e maionese al wasabi

La Catalana di Vesta (x2 persone):

pomodori camoni, sedano verde, cipollotto di Tropea e vinaigrette di pomodoro al basilico

Crostacei (Gamberi Rossi, Scampi e Cicale di mare)

Astice Blu

Aragosta

STARTERS

Vitello tonnato, verdure marinate

Insalata di mare tiepida di gamberi rossi, scampi, calamari cacciaroli e polpo, verdure croccanti, citronette

Polpo alla galiziana, purè di patate, insalata di asparagi di mare

Scampi alla plancia, cannellini, panure al rosmarino

AI CARBONI

MARE	TERRA
Calamari	Suprema di pollo, pak choi, jus allo yuzu
Scampi Reali	Filetto di vitello, patate novelle, demi-glace alle erbe
Carabineros	Wagyu, verdure dall'orto, fondo alla senape
King Crab	
Pescato del giorno (2Kg max)	

MAIN COURSES

Rombo arrosto, crema di patate al limone, asparagi

Branzino Cileno, agretti "AOP", guazzetto di crostacei, alga nori

Ventresca di tonno, crescione, rapanelli, dressing al sesamo

Sogliola di Dover alla Mugnaia (x2 persone)

Pescato del giorno (al Kg/in varie preparazioni)

PASTA

Gnocchetti di patate, asparagi, Parmigiano Reggiano, limone

Calamarata alla trabaccolara, pomodori verdi , basilico

Spaghetti alle Arselle

Tagliolini, king crab, pomodori gialli, lime

Mezzi paccheri all'astice, basilico, limone

ORTO

Patate novelle arrosto

Misticanza di campo

Agretti aglio, olio e peperoncino

Asparagi alla brace

Verdure dell'orto

PIZZE

Focaccia Ripiena: Fior di latte, prosciutto di Parma, pomodori ramati, rucola

Vegetariana: Fior di Latte, provola affumicata, melanzane, zucchine, datterini, basilico

Margherita: Fior di latte, pomodoro, basilico

Estate: Fior di latte, datterini, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano

Piccante: Fior di latte, passata di datterini gialli, chorizo, olive taggiasche

Fiore: Fior di latte, fiori di zucca, acciughe del Cantabrico, basilico

BIBITE

Acqua 75cl

Birra 35cl

Birra 75cl

Bibite

Amari

Caffè

Signature

Coperto

* In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze