

## 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

Osciètre V20

Beluga

**OSTRICHÉ**  
Tarbouriech  
Gillardeau  
Regal Selection Or  
Bora

**FRUTTI DI MARE**  
Gambero Rosso  
Scampo  
Capasanta  
Vongola Atlantica  
Gambero Viola

## CREAZIONI

Tartare di ricciola, ceviche mediterranea, avocado, pomodori marinda, basilico (4, 9, \*)

Tartare di tonno rosso, sedano, finocchi, citronette (4, 9, \*)

Sashimi di ricciola scottata, mizuna, rapanelli, soia al katsuobushi (4, 12, \*)

Carpaccio di dentice, insalatina di zucchine, citronette, caviale (2, 3, 5, 10, \*)

Sashimi di ventresca, mela verde, salsa all'aceto di riso, caviale (1, 4, 12, \*)

Selezione di sashimi (2, 3, 5, 4, 10, 12, \*)

Selezione di tartare (4, 9, \*)

## SUSHI BAR

### URAMAKI

Spicy Tuna: Tartare di tonno rosso spicy, avocado, sesamo 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  
Salmone Upstream  
Branzino, finger lime  
Ventresca di tonno, foie gras

**GUNKAN**  
Tonno rosso  
Salmone Upstream, lime  
Ricciola, jalapeno

## DA CONDIVIDERE

Pan brioche arrostito, burro montato, acciughe del Cantabrico, scorze di limoni (1, 3, 4, 7, 8, \*) ◤

Crostini di salmone Upstream, cream-cheese al lime, caviale affumicato (1, 3, 4, 7, 8, \*) ◤

Tuna-Sando: Mini-sandwich di tartare di tonno, maionese leggera al wasabi, caviale (1, 3, 4, 6, 8, \*) ◤

Beef Tacos: Taco ripieni di manzo in salsa galby, erba cipollina, lime (1, 5, 6, 8, \*)

Capesante alla robata soia e zenzero, sesamo, caviale (4, 5, 6, 11, 14, \*)

Wagyu Bites: Chips di riso carnaroli, tartare di wagyu, mandorle, soia (5, 6, 8, \*)

Patanegra, pan tomate (1, \*)

Tempura di gamberi rossi, scampi, calamari cacciatori e pescato del giorno

con maionese agli agrumi e maionese al wasabi (1, 2, 3, 4, 5, 10, 14, \*) ◤

La Catalana di Vesta (x2 persone): (2, 4, 9, 12, \*) ◤

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

Crostacei (Gamberi Rossi, Scampi e Cicale di mare)

Astice Blu

Aragosta

x2  
. €240

x1  
. €60

x2  
. €120

. €80  
. €90  
. €110

## STARTERS

Vitello tonnato, verdure marinate (4, 12, \*)

Insalata di mare tiepida di gamberi rossi, scampi, calamari cacciatori e polpo, verdure croccanti, citronette (2, 4, 14, \*) ◤

Polpo alla galiziana, purè di patate, insalata di asparagi di mare (3, 5, 7, 14, \*)

Scampi alla plancia, cannellini, panure al rosmarino (1, 2, 4, \*)

. €23  
. €27  
. €31  
. €35

## AI CARBONI

### MARE (1, 2, 4, 6, 14, \*)

Calamari hg . €15  
Scampi Reali hg . €21  
Carabineros cad. . €35  
King Crab hg . €60  
Pescato del giorno (2Kg max) Kg . €120

### TERRA

Suprema di pollo, pak choi, jus allo yuzu (1, 6, \*) . €33  
Filetto di vitello, patate novelle, demi-glace alle erbe (\*) . €37  
Wagyu, verdure dall'orto, fondo alla senape (10, \*) . €70

## MAIN COURSES

Rombo arrosto, crema di patate al limone, asparagi (4, 7, \*)

Branzino Cileno, agretti "AOP", guazzetto di crostacei, alga nori (4, 7, 8, \*)

Ventresca di tonno, crescione, rapanelli, dressing al sesamo (1, 4, 6, 11, \*)

Sogliola di Dover alla Mugnaia (x2 persone) (1, 4, 7, \*) ◤

Pescato del giorno (al Kg/in varie preparazioni)

. €37  
. €39  
. €45  
. €80  
. €120

## PASTA

Gnocchetti di patate, asparagi, Parmigiano Reggiano, limone (1, 2, 3, \*)  
Calamarata alla trabaccolara, pomodori verdi, basilico (1, 2, 3, 14, \*)  
Spaghetti alle Arselle (1, 4, 14, \*)  
Tagliolini, king crab, pomodori gialli, lime (1, 2, \*)  
Mezzi paccheri all'astice, basilico, limone (1, 2, \*) ◤

. €29  
. €29  
. €31  
. €37  
. €45

## ORTO

Patate novelle arrosto . €9  
Misticanza di campo . €9  
Agretti aglio, olio e peperoncino . €11  
Asparagi alla brace  
Verdure dell'orto

. €13  
. €15

## PIZZE

Focaccia Ripiena: Fior di latte, prosciutto di Parma, pomodori ramati, rucola (1, 7, \*)  
Vegetariana: Fior di Latte, provola affumicata, melanzane, zucchine, datterini, basilico (1, 7, \*)  
Margherita: Fior di latte, pomodoro, basilico (1, 7, \*)  
Estate: Fior di latte, datterini, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano (1, 7, \*)  
Piccante: Fior di latte, passata di datterini gialli, chorizo, olive taggiasche (1, 7, \*)  
Fiore: Fior di latte, fiori di zucca, acciughe del Cantabrico, basilico (1, 4, 5, 7, \*)

. €22  
. €22  
. €18  
. €20  
. €22  
. €22

## BIBITE

Acqua 75cl . €5  
Birra 35cl . €10  
Birra 75cl . €20  
Bibite  
Amari  
Caffè

. €7  
. da €10  
. €3

◀◀ Signature

\* 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

Coperto . €5