

MAR'E' il buongusto, l'aperitivo SFIZIOSO

APERITIVO AL BICCHIERE

<i>Bicchiere CHAMPAGNE FRANCESE</i>	15€
<i>Bicchiere BOLLICINE ITALIANE</i>	12€
<i>Bicchiere VINO BIANCO</i>	9€

L'aperitivo al bicchiere viene accompagnata da

Gli sfiziosi

tre assaggi di piccoli antipasti

Assaggio di focaccia di nostra produzione con burro aromatico fatto in casa

COCKTAILS

<i>GIN & TONIC (GIN HENDRICK'S – GIN MARE – GIN ROKU – ETZU GIN)</i>	15€
<i>SPRITZ (APEROL SPRITZ – CAMPARI SPRITZ)</i>	12€
<i>NEGRONI (campari – vermut rosso – gin)</i>	15€
<i>AMERICANO (campari – vermut rosso – soda)</i>	12€

GLI ANALCOLICI

<i>BITTER</i>	8€
<i>CRODINO</i>	8€
<i>GINGER BEER</i>	8€

L'aperitivo con il cocktail o l'analcolico viene accompagnata da

Gli sfiziosi

tre assaggi di piccoli antipasti

Assaggio di focaccia di nostra produzione con burro aromatico fatto in casa

BOLLICINE ITALIANE – BOTTIGLIA

<i>CA' DEL BOSCO – FRANCIACORTA Cuve'e' Prestige</i>	<i>70€</i>
<i>BELLAVISTA – FRANCIACORTA Alma Brut</i>	<i>65€</i>
<i>CONTADI CASTALDI - FRANCIACORTA Brut Saten</i>	<i>65€</i>
<i>LANTIERI DE PARATICO - FRANCIACORTA Arcadia Brut Millesimato</i>	<i>55€</i>
<i>LANTIERI DE PARATICO - FRANCIACORTA Brut Saten</i>	<i>50€</i>
<i>CONTADI CASTALDI - FRANCIACORTA Brut Rose'</i>	<i>50€</i>

Ogni bottiglia viene accompagnata da

Il crudo

due aragostelle, due scampi e carpaccio di capesante

Gli sfiziosi

Quattro assaggi di piccoli antipasti

Assaggio di focaccia di nostra produzione con burro aromatico fatto in casa

BOLLICINE FRANCESI – CHAMPAGNE - BOTTIGLIA

<i>PALMER & Co. – Brut Reserve Rose'</i>	<i>90€</i>
<i>PALMER & Co. – Brut Reserve</i>	<i>70€</i>
<i>MUMM – Cordon Rouge</i>	<i>60€</i>

Ogni bottiglia viene accompagnata da

Il crudo

due aragostelle, due scampi e carpaccio di capesante

Gli sfiziosi

Quattro assaggi di piccoli antipasti

Assaggio di focaccia di nostra produzione con burro aromatico fatto in casa

<i>RUINART Champagne Brut</i>	<i>150€</i>
<i>VEUVE CLICQUOT PONSARDIN – Extra Brut Extra Old</i>	<i>140€</i>
<i>PERRIER JOUET – Gran Brut</i>	<i>110€</i>

Ogni bottiglia viene accompagnata da

Ostriche

2 ostriche concave

Il crudo

due aragostelle, due scampi e carpaccio di capesante

Gli sfiziosi

Quattro assaggi di piccoli antipasti

Assaggio di focaccia di nostra produzione con burro aromatico fatto in casa

BOLLICINE FRANCESI – CHAMPAGNE - BOTTIGLIA

<i>KRUG</i>	<i>400€</i>
<i>LOUIS ROEDERER – Cristal 2006/2007</i>	<i>400€</i>
<i>DOM PERIGNON – Millesime'</i>	<i>380€</i>
<i>DOM PERIGNON – Millesime'</i>	<i>350€</i>
<i>VEUVE CLICQUOT – La grande Dame</i>	<i>200€</i>

Ogni bottiglia viene accompagnata da

Ostriche

4 ostriche concave

Il crudo

due aragostelle, due scampi e due gamberi rossi di Mazara del vallo

Gli sfiziosi

sei assaggi di piccoli antipasti

Assaggio di focaccia di nostra produzione con burro aromatico fatto in casa

Fate il Vostro Aperitivo

OFFERTA FOOD

le OSTRICHE

Ostrica SPECIALE DEESEE BLANCHE - Francia

Ostriche a pezzo

6 € l'una

Offerta HALFIE

(mezza dozzina – 6 ostriche)

30 €

Offerta DOZIE

(una dozzina – 12 ostriche)

55 €

il nostro CRUDO MISTO

carpaccio di capasanta, uno di scampi, una aragostella, un gambero rosso di Mazzara del Vallo, un'ostrica e una piccola tartare di pesce

55 €

Fate il vostro crudo

Gambero rosso di Mazara del Vallo

10 € l'uno

Scampo

8 € l'uno

Aragostella

7 € l'uno

gli SFIZIOSI

Polpette di salmone

(polpette di salmone con zenzero e zucchine e gel di albicocche)

16 €

Polpette di tonno rosso del Mediterraneo

(polpette di tonno con melanzane e maionese all'aglio)

16 €

Involtini di salmone

(involtini di salmone affumicato con crema di philadelphia, mango e erba cipollina)

16 €

Gamberi al cocco

(Code di gambero in crosta di scaglie di cocco e salsa hawaiana)

18 €

la piccola FRITTURA

Piccola frittura

(calamari e acciughe)

14 €
