

## Crudi

Triglia cruda e pelle arrosto, carciofini,  
maionese di zuppa di pesce <sup>(4)</sup> € 22,00

---

Gambero viola, ricotta di masseria,  
chips di alga e confit di limoni <sup>(2,7)</sup> € 20,00

---

Tagliatella di seppia flambata a crudo,  
ajo blanco al pecorino, cialda di ceci <sup>(7,14)</sup> € 18,00

---

Tartare di tonno, capperi, cipolla rossa,  
avocado <sup>(4)</sup> € 18,00

---

### Ostriche <sup>(14)</sup>

Gillardeau € 8,00

Rosa Tarburiech Delta del Po' € 8,00

Fine De Claire € 4,00

---

**Gamberi** <sup>(2)</sup> 100 gr € 14,00

---

**Scampi** <sup>(2)</sup> 100 gr € 14,00

---

**Caviale Baikal** <sup>(4)</sup> 10 gr € 28,00

---

**Ricci di mare secondo disponibilità** <sup>(4,14)</sup> al pezzo € 3,50

---

### **Ammos plateau royal consigliato per due persone** <sup>(2,4,14)</sup>

(ostriche, gamberi, scampi, frutti di mare,  
crudo del giorno, pinzimonio) € 60,00

---

**Coperto e servizio € 3,00**

---

## Antipasti

Ombrina agli agrumi con caprino, mele cotogne e noci <sup>(4,7,8)</sup>	€ 20,00
Speck di ricciola, zucca, cime di rape e nocciole <sup>(4,8)</sup>	€ 18,00
Salmone affumicato, aneto e caffè, dressing al latte di mandorla <sup>(4,7,8)</sup>	€ 17,00
Baccalà in carpione di pomodoro, humus di ceci, peperone crusco e prezzemolo <sup>(4)</sup>	€ 15,00
Polpette di polpo mayo alla menta, salsa ponzu, zucchine alla scapece <sup>(1,3,4,6)</sup>	€ 12,00
Selezione di 3 antipasti a cura del nostro chef	€ 40,00

## Insalate

<b>Lobster salad</b> <sup>(2,3)</sup> insalatina di astice, giardiniera, maionese di crostacei	€ 30,00
<b>Insalata tiepida di mare</b> <sup>(2,4,14)</sup> con pinzimonio di verdure	€ 18,00
<b>Avocado salad</b> <sup>(4,7,8)</sup> misticanza, avocado, sashimi di pesce bianco, mandorle, feta, dressing BN	€ 18,00
<b>Polpo salad</b> <sup>(4)</sup> misticanza, patate, polpo al vapore, olive Leccine, pomodori confit, dressing BN	€ 16,00

## Primi Piatti

Linguine Cavalieri ai ricci di mare  
(secondo disponibilità) <sup>(1,4,14)</sup> € 25,00

---

Cavatelli risottati al sugo di pescato  
e lattuga di mare <sup>(1,4)</sup> € 20,00

---

Spaghetti Cavalieri alle vongole,  
bottarga e salicornia <sup>(1,4,9,14)</sup> € 20,00

---

Linguine integrali all'astice <sup>(1,2)</sup> hg € 14,00

---

Orecchiette ai pomodori, con basilico  
e cacio ricotta di capra garganica <sup>(1,7)</sup> € 18,00

## Secondi Piatti

Fritto misto di gamberi e calamari <sup>(1,2,14)</sup> € 18,00

---

Grigliata mista: pescato, molluschi  
e crostacei <sup>(2,4,14)</sup> € 26,00

---

Crostacei <sup>(2)</sup> 100 gr € 14,00

---

Pesce <sup>(4)</sup> 100 gr € 8,00

*Cotture: al sale, in guazzetto, alla plancia, al cartoccio*

## Dessert

Spumone BN <sup>(1,3,7,8)</sup>	€ 10,00
Tortino al cioccolato con cuore liquido al the nero <sup>(1,3,7)</sup>	€ 10,00
Cheesecake di ricotta con frutti di bosco pochè <sup>(1,3,7)</sup>	€ 9,00
Tiramisù <sup>(1,3,7)</sup>	€ 9,00
Sorbetto al mandarino	€ 8,00
Tagliata di frutta	€ 8,00

## ALLERGENI

Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti

- 
1. Cereali contenenti glutine:  
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

---

  2. Crostacei e prodotti derivati

---

  3. Uova e prodotti derivati

---

  4. Pesce e prodotti derivati

---

  5. Arachidi e prodotti derivati

---

  6. Soia e prodotti derivati

---

  7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio

---

  8. Frutta a guscio:  
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

---

  9. Sedano e prodotti derivati

---

  10. Senape e prodotti derivati

---

  11. Semi di sesamo e prodotti derivati

---

  12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>

---

  13. Lupini e prodotti derivati

---

  14. Molluschi e prodotti derivati

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

Si possono utilizzare alimenti freschi e/o \*congelati o \*\*surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale.