

## Entrée

<b>BUNS ALL'ASTICE CANADESE</b>	€ 28
<i>3 paninetti al vapore farciti con: insalata di patate e astice, iceberg, salsa rosa e astice, crescione, astice yogurt e mango</i>	
<b>TACOS DI TONNO</b>	€ 22
<i>tartare di tonno servita in tre tacos con germogli, pomodori verdi canditi, salsa all'acqua di mare, salsa rosa e mayo allo yogurt</i>	
<b>PANZANELLA ESTIVA</b>	€ 14
<i>con aggiunta di mazzancolle nostrane a vapore + €8 il nostro pane rustico e al grano arso raffermo, cetrioli, finocchio, cipolla rossa marinata, pomodori carioca, basilico rosso e ravanelli</i>	
<b>ANCHOAS NARDIN DEL CANTABRICO</b>	€ 20
<i>con burrata, pane tostato e pomodoro fresco</i>	
<b>ALICI DI CETARA ARMATORE</b>	€ 22
<i>burrata di Bufala, carciofi arrostiti sott'olio e pan pizza "home made"</i>	
<b>PATA NEGRA CINCO JOTAS</b>	€ 29
<i>50G DI BENESEERE 100% BELOTA<sup>®</sup> prosciutto Iberico con pane Gattiau, pane tostato e tomatina</i>	
<b>SALMONE AFFUMICATO UP STREAM</b>	€ 38
<i>170 GR pan brioche fatto da noi e burro di Normandia il prestigiosissimo salmone di Claudio Cerati allevato in mare aperto senza conservanti o mangimi</i>	
<b>SARDONCINI MARINATI</b>	€ 17
<i>nocciole tostate, pecorino, menta e zest di limone</i>	
<b>LA GIARDINIERA PISARONI</b>	€ 16
<i>con pane gattiau e il nostro pane ai cereali tostato</i>	

## Caviale

<i>serviti con pan brioche fatto da noi, blinis, rosso d'uovo, burro di Normandia, patate al vapore e panna acida</i>	
<b>CAVIALE PRUNIER SELEZIONE CAVIAR HOUSE</b>	€ 60
<i>20 GR</i>	
<b>CAVIALE OSCIETRA SELEZIONE CAVIAR HOUSE</b>	€ 135
<i>30 GR</i>	
<b>CAVIALE BELUGA SELEZIONE CAVIAR HOUSE</b>	€ 230
<i>30 GR</i>	

## Crudità del Mare

<b>DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE</b>	€ 45
<i>La Pleiade Poget (Francia) 2 pz La Royale di Davide Herve charente maritime (Francia) 2 pz Ostra Regal la selection "Or" La famille Boutrais (Irlanda) 2 pz</i>	
<b>OSTRICA LA PERLA DEL DELTA</b>	€ 8
<i>(Italia) LUNA</i>	
<b>OSTRICA REGAL LA SELECTION "OR"</b>	€ 10
<i>LA FAMILLE BOUTRAIS (Irlanda)</i>	
<b>IL GRAN PLATEAUX</b>	€ 39
<i>gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampetti, mazzancolle nostrane, gambero rosa, canocchia nostrana, carpaccio di seppia, triglie al rosmarino, tonno e sogliola</i>	
<b>IL CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI</b>	€ 22
<i>tartufo nero, crema di mandorle, mela verde e germogli</i>	
<b>IL CARPACCIO DI CAPASANTA</b>	€ 18
<i>cream fraiche, nocciole caramellate alla liquerizia, polvere di porcino, olio all'alloro e sale maldon</i>	
<b>TACOS DI TONNO</b>	€ 22
<i>tartare di tonno servita in tre tacos con germogli, pomodori verdi canditi e salse all'acqua di mare, salsa rosa e mayo allo yogurt</i>	
<b>CARPACCIO DEL GIORNO</b>	€ 25
<i>il meglio del pescato giornaliero del mercato</i>	
<b>GLI SCAMPONI CRUDI</b>	€ 25/30
<i>120/140 g al pezzo LUNO</i>	
<b>I CARABINEROS</b>	€ 42
<i>180 gr circa LUNO</i>	

## I Nostri Piatti del Mare

<b>CALAMARETTI AL CARTOCCIO</b>	€ 22
<i>80 grammi di calamaretti spillo nostrani selezionati</i>	
<b>POLPO TIEPIDO A VAPORE AFFOGATO NELLA SUA ACQUA</b>	€ 36
<i>maionese all'acqua di polpo, condimento con piccole verdure estive e puttanesca fredda</i>	
<b>SEPIOLINO DI PORTO SANTO SPIRITO GRIGLIATO ALLA BECCAFICO RICOTTA E MELANZANE INFORNATE</b>	€ 24
<i>condito con pane profumato al prezzemolo, pinoli, uvetta, limone, finocchietto selvatico e pomodori confit</i>	
<b>SALMONE A VAPORE UP STREAM IL SUO BOUQUET DI VERDURE</b>	€ 28
<i>servito con mayo allo yogurt greco zenzero e aneto</i>	
<b>PESCATO DEL GIORNO</b>	€ 30/35
<i>"I NOSTRI PESCI AL FORNO" € 90/100 AL KG</i>	
<i>utilizziamo solo pesce pescato, lasciati consigliare</i>	

## I Crustacei

<b>BUNS E ASTICE CANADESE</b>	€ 28
<i>3 paninetti al vapore farciti con: insalata di patate e astice, iceberg, salsa rosa e astice, crescione, astice yogurt e mango</i>	
<b>MAZZANCOLLE AL SALE GROSSO</b>	€ 24
<b>SCAMPI ALLA BUZZARA</b>	€ 25/30
<i>120/140 g al pezzo LUNO</i>	
<b>CARABINEROS</b>	€ 42
<i>180 g al pezzo LUNO</i>	
<b>ARAGOSTA</b>	€ 190 AL KG
<i>alla catalana</i>	
<b>ARAGOSTA FLAMBÈ</b>	€ 190 AL KG
<i>con salsa olandese e bouquet di verdure</i>	
<b>ASTICE NOSTRANO</b>	€ 150 AL KG
<i>alla catalana</i>	
<b>ZAMPA DI KING CRABS</b>	€ 58
<i>dorata in padella in crosta di pane panko con crudité di frutta e verdura e salsa rosa delicata "secondo noi"</i>	
<b>KING CRABS</b>	€ 210 AL KG
<i>alla catalana</i>	



## I Nostri Primi Piatti

TUTTI I NOSTRI PRIMI SONO CUCINATI AL MOMENTO, È POSSIBILE ORDINARNE SOLO 2 TIPOLOGIE PER TAVOLO.

<b>FUSILONE PIETRO MASSI ALLA CARBONARA DI MARE</b>	€ 22
<i>emulsione di acqua di mare, rosso d'uovo, mazzancolla nostrana, cozze, vongole, branzino pescato e bottarga di muggine</i>	
<b>SPAGHETTO CACIO E PEPE CRUDO DI GAMBERI</b>	€ 28
<i>pecorino Fiorino riserva 48 mesi, limone naturale di Sorrento</i>	
<b>PACCHERO</b>	
<b>ALL'ASTICE (MEZZO ASTICE)</b>	€ 26
<b>ALL'ARAGOSTA</b>	€ 190 AL KG
<b>ALL'ASTICE NOSTRANO</b>	€ 150 AL KG
<b>ALL KING CRAB</b>	€ 210 AL KG
<b>LINGUINE ALLA CRUDAIOLA DI MARE</b>	€ 26
<i>pomodori carioca, bufala, capperi di Pantelleria crudo di scampi, gamberi, mazzancolle, canocchie e polvere di wasabi</i>	
<b>RISOTTO ACQUERELLO PESTO LEGGERO E CRUDO DI GAMBERI ROSA</b>	€ 24 A PORZIONE
<i>MINIMO 2 PAX</i>	
<i>mantecato all'olio evo e acqua di pomodoro cuore di bue</i>	
<b>LASAGNETA GRATINATA AI PROFUMI DI MARE</b>	€ 22
<i>velutata di pesce, ragù di tonno speziato, provola affumicata e maggiorana</i>	
<b>TORTELLINO 3P</b>	€ 24 A PORZIONE
<i>MINIMO 2 PAX</i>	
<i>panna, pescatrice e patate</i>	

## i Contorni

<b>IL GRAND PINZIMONIO</b>	€ 24
<i>selezione di verdure e frutta scelta di stagione</i>	
<b>PINZIMONIO...ETTO</b>	€ 12
<b>LA MISTICANZA AROMATICA</b>	€ 12
<i>selezione di erbe spontanee, germogli dell'Alto Adige, frutti di bosco, mela verde in osmosi, cetrioli, limone candito e ravanelli</i>	
<b>PATATE NOVELLE ARROSTO</b>	€ 8

## le Carni

<b>WAGYU JAPAN KOBE "80 GRAMMI DI ECCELLENZA" APPENA SCOTTATO E CRUDO DI ASTICE</b>	€ 60
<i>Wagyu laccato in salsa teriyaki con mousse di bue a foie gras, battuto di astice, lime e noci pecan tostate al caffè</i>	
<b>TARTAR DI FASSONA PIEMONTESE ALLA NIZZARDA</b>	€ 22
<i>150 g di carne scelta servita con patatine fagiolini, uova di quaglia, mayo leggera e veluti di pane carasau</i>	
<b>200 GRAMMI DI CONTROFILETTO DI WAGYU JAPAN KOBE IN PUREZZA</b>	€ 75
<b>IL MAIALINO DA LATTE IBERICO</b>	€ 80
<i>aromatizzato al mirto</i>	
<b>GALLETTO RUSPANTE</b>	€ 24
<i>alla graticola salsa BBQ e patate novelle arrosto al rosmarino</i>	
<b>HAMBURGER "HOME MADE" DI CHIANINA</b>	€ 14
<i>cheddar cheese, lattuga, cipolla fondente e ketchup</i>	



## le Pizze

<b>PIZZA PATANEGRA 50G "CINCO JOTAS"</b>	€ 29
<i>burratina, carciofini arrostiti di gragnano</i>	
<b>PIZZA TONNARA</b>	€ 22
<i>Roast beef di tonno rosso, fiore di zucca, zucchini, picadilli confit e mizuna</i>	
<b>PIZZA GAMBERO ROSSO DI MAZARA</b>	€ 22
<i>gamberi rossi di mazara, stracciatella, pistacchio, erbe fresche di montagna, zeste al limone</i>	
<b>PIZZA MEDITERRANEA AI 3 POMODORI</b>	€ 18
<i>datterino giallo spremuto, cuore di bue a fette, San Marzano confit, origano di Pantelleria, pesto di olive taggische, pepe, sale maldon e feta</i>	

## Dessert

<b>IL RE DEI GELATI</b>	€ 9
<i>chiedi i gusti al personale di sala</i>	
<b>SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO FONDENTE</b>	€ 9
<i>battuto di ananas, dragoncello e meringotti</i>	
<b>CREMA AL LIME E GIN</b>	€ 9
<i>frutti di bosco, alloro, rosmarino e gelato artigianale</i>	
<b>IL NOSTRO SAINT HONORÈ</b>	€ 9
<i>veli di sfoglia croccante, crema diplomatica, bigné al cioccolato bianco e Mou salato</i>	
<b>PESCA MELBA</b>	€ 15
<i>Gelato artigianale alla crema, purea di lampone, filetti di mandorle, pesca, panna, amarene e lingue di gatto.</i>	
<b>TIRAMISÙ DELLA PETITE</b>	€ 9
<b>LA GIOSTRA DELLA LUVERIA</b>	€ 15



Coperto € 3

Il pane è fatto artigianalmente da noi con tutto l'amore che serve per farvi sentire a casa

- in base alla disponibilità di mercato, per talune preparazioni potranno essere utilizzate materie prime fresche o surgelate all'origine o congelate in proprio.

- il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento contro anisakis, in conformità al reg. CE 853/2004.

- allergeni: il personale di servizio rimane a vostra disposizione per fornire, su richiesta, ogni informazione, anche mediante esibizione di apposita documentazione scritta.

- il personale di sala non si assume responsabilità per contaminazione da glutine o altre allergie.