

TAPAS

	euro
* BURRO & ACCIUGHE <i>pane croccante, burro francese dolce montato e acciughe di Sciacca</i>	7
* SALMONE, GUACAMOLE & LIME <i>salmone norvegese affinato in sale di Mozia e affumicato al legno di ciliegio, crema di avocado, semi di girasole, uova di salmone e lime su pane croccante</i>	5
* OFFRITTO <i>cubi di Provola delle Madonie panati e fondenti</i>	4
* PANNELLE RICCI & GAMBERI <i>gamberi crudi, lime, ricci di mare e panelle in panino soffice</i>	10
* OSTRICA CROCCANTE <i>ostrica pastellata croccante servita con maionese speziata</i>	5
* ROSTI, UOVO & SALMONE <i>tortino di patate, uovo di fattoria fritto, salmone, yogurt di bufala e lime</i>	6
* CROCCHETTE DI BACCALÀ <i>baccalà islandese mantecato, panato e croccante con composta di peperone, sedano e miele</i>	6
* PANNELLE <i>chips di ceci croccanti, rosmarino e semi di finocchietto</i>	4
* SANDWICHES VEG <i>uovo di fattoria fritto, guacamole, rucola, cetrioli agrodolci, maionese con yogurt di bufala e tabasco in pane di segale</i>	8
* 'NDUJA, BURRATA & PEPERONE CRUSCO <i>nduja dell'Etna con burrata di bufala ragusana e peperone crusco su pane croccante</i>	4
* FOIE GRAS <i>scaloppa di foie gras scottata, marmellata di agrumi e frutti rossi su pane croccante</i>	10
* GUACAMOLE & ONION RINGS <i>anelli di cipolla speziati e fritti, crema di avocado al coriandolo e creme fraiche su pane pugliese croccante</i>	6
* OFF BURGER <i>fassona piemontese cruda con uovo di quaglia fritto, maionese ai capperi e germogli in pane soffice</i>	9
* OSTRICA <i>ostrica, aceto di lamponi e lamponi freschi</i>	4

PIATTI

	euro
* BLOODY FISH <i>cerviche di pesce e crostacei in centrifugato di pomodoro e Vodka con sedano e cetriolo</i>	14
* TARTARE DI CERNIA <i>cernia o altro pesce bianco in tartare con noci Macadamia e vinagrette alla soya</i>	12
* POLPO & PATATE <i>polpo affumicato e arrostito con paprika dolce, servito con crema morbida di patate</i>	10
* FRITTO DI PESCE <i>il meglio del pescato del giorno infarinato e fritto con salsa tartara</i>	12
* DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE <i>l'ostrica Le Belle du Nordette declinata in 5 versioni</i>	18
* NERO & 'DUJA <i>calamaro scottato alla piastra, ripieno di salsa al nero di seppia e nduja</i>	12
* MANZO TONNATO <i>filetto di manzo alla piastra, con salsa tonnata all'ancienne e la sua demi-glace</i>	14
* CHE CAVOLO DI PESCE <i>trancio di pesce alla piastra con verza in aceto di rosmarino, salsa d'acciuga e maionese all'umeboshi</i>	14
* CAVALLO & TELLINE <i>tartare di cavallo con sauté di telline</i>	12
* PASTRAMI <i>il classico panino newyorkese con punta di petto di manzo speziata e affumicata, maionese al wasabi e coriandolo, senape, miele di tarassaco, cetrioli agrodolci artigianali e cavolo rosso in pane di segale</i>	9
* COTOLETTA <i>manzo crudo battuto al coltello con panatura croccante</i>	12
* PANCETTA CROCCANTE <i>pancetta di maialino croccante con verdure e foglie di stagione, anacardi salati, senape à l'ancienne e miele di sulla</i>	14
* CERNIA E TARTUFO <i>trancio di cernia scottato alla piastra, crema dolce di patate al tartufo nero estivo</i>	16
* CAVALLO GLASSATO <i>filetto di cavallo alla piastra, aceto di melata di abete, miele di marruca, con pomodoro, origano, cipolla rossa e ricotta salata</i>	14

DOLCI

euro

- * CHANTILLY, FRUTTI ROSSI E CIOCCOLATO BIANCO
crema chantilly al rosmarino con croccante di mandorle al cioccolato bianco e frutti rossi 5
- * LIMONE E BASILICO 5
cremoso al limone con crumble e amaretti, passion fruit e basilico fresco
- * TIRAMI-OFF 5
soffice al cacao, crema di mascarpone al caffè con fave di cacao
- * CANNOLO E CANNELLA 4
classica cialda fritta croccante ripiena di crema dolce di ricotta di bufala, arancia candita, fave di cacao e cannella

* *i piatti contrassegnati con l'asterisco (tutti) in base alla disponibilità del mercato e alla stagionalità, potrebbero contenere prodotti abbattuti e conservati a bassa temperatura o surgelati all'origine*

in base alla stagionalità, le ostriche da noi proposte sono le varietà Le belle du Nordette, Gauloise, Tsaeskaya, Murgen St. Kerbero o Belon 000

tutto il pesce fresco destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo viene sottoposto ad abbattimento termico (-25°) e conservato a bassa temperatura come previsto dal vigente regolamento CE 853/2004



LISTA ALLERGENI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze".

- A. cereali contenenti glutine o prodotti derivati
- B. uova e prodotti a base di uova
- C. pesce e prodotti a base di pesce
- D. latte e prodotti a base di latte
- E. crostacei e prodotti a base di crostacei
- F. molluschi e prodotti a base di molluschi
- G. frutta a guscio e i loro prodotti
- H. arachidi e prodotti a base di arachidi
- I. soia e prodotti a base di soia
- J. lupini e prodotti a base di lupini
- K. semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- L. sedano e prodotti a base di sedano
- M. senape e prodotti a base di senape
- N. anidride solforosa e solfiti
in concentrazioni superiori a 10 mg/kg

| *Abbiamo creato un menu per soddisfare tutti, per questo vi chiediamo gentilmente di non chiedere variazioni o modifiche ai piatti.*

| *Se avete qualche intolleranza o allergia vi preghiamo di segnalarcelo per tempo. Sarà nostra cura trovare una soluzione per garantirvi un buon assaggio.*