

# ANTIPASTI - STARTER RAW FISH

- \* Carpaccio di Kobe Giapponese A5 Miazaky - 100 gr.
- \* Thinly sliced raw meat striploin Japanese Kobe A5 Miazaky - 100 gr.

65.00 €

- \* Tartare di gambero burrata e pesche
- \* Shrimp tartare with burrata and peaches

35.00 €

- \* Tartare di scampo gazpacho verde e mandorle
- \* Langoustine tartare with green gazpacho and almonds

35.00 €

- \* Tartare di salmone panna acida e lime
- \* Salmon tartare with sour cream and lime

35.00 €

- \* Tartare di tonno pinna gialla con avocado e salsa ponzu
- \* Yellow fin tuna tartare with avocado and ponzu sauce

35.00 €

- \* Catalana di gamberi mango e cipolla agrodolce
- \* Shrimp Catalana, mango and sweet and sour onion

35.00 €

- \* Gambero Rosso di Mazara I Cat. 10.00 € al pz.  
Red shrimp di Mazara I Cat. 10.00 € per piece.

- \* Gambero Viola I Cat. 10.00 € al pz.  
Violet shrimp di I Cat. 10.00 € per piece.

- \* Scampo I Cat. € 10.00 al pz.  
Langoustine I Cat. € 10.00 per piece.

ACQUA - WATER € 4.00 - COPERTO - COVERED RESTAURANT € 5.00

*\* Prodotto congelato all'origine o surgelato.*

*In base alle normative europee (reg. 853/2004) tutti i prodotti ittici serviti crudi, le paste fresche ed alcuni dolci vengono trattati con abbattimento di temperatura a -24°.  
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio, su richiesta.*

*\* Frozen product at origin or deep-frozen. According to European regulations (reg. 853/2004) all fish products served raw, fresh pasta and some desserts are treated with a temperature reduction to -24°. For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided by the staff on request.*

