

Antipasti del mare

Insalatina di Polpo con panzanella	13
Mattonella di alici marinate e verdure grigliate	12
Gamberi al vapore con avocado e Harry's Bar	13
Tortino di patate con salsa di alici	10
Parmigiana di tonno su passatina di pomodoro	13
Sautés di cozze profumato allo zafferano	10

Crudi di mare e crostacei

Plateaux BBeQ grande selezione di frutti di mare crudi e crostacei al vapore servito con crostini, burro aromatizzato e salse		
(consigliato per due persone)	50	
(consigliato per una persona)	30	
Ostriche	l'una	3
Fasolari	porz.	10
Cannolicchi	porz.	10
Granciporro	intero	20
Scampi	porz.	18
Gamberi	porz.	18

Antipasti della terra

Prosciutto iberico alla morsa	15
Prosciutto italiano alla morsa	13
Tortino di patate con salsa al Marzolino	10

Paste

Spaghetti con le vongole	13
Tagliolino all'amatriciana, gamberi e pecorino	13
Casarecce calamari, cicoria e mozzarella	13
Riso nero venere con cernia al curry	12
Tagliatella con granchio e provola affumicata	13
Trofie al pesto genovese	12

Il Pesce al Barbeque

Grigliata mista di pesce	25
Branzino alle erbe	16
Calamaro grigliato con cipolla e bacon	16
Trancio di tonno	18
Salmone croccante	16
Spiedino di gamberi	18
Scampi grigliati	18

La Carne al Barbeque

Filetto di Manzo	22
Rib eye di Manzo	20
Château Briand di Manzo (per 2 persone)	45

Piatti Vegetali

Insalata mista	5
Patate al cartoccio con burro fuso	5
Cicoria saltata aglio olio e peperoncino	5
Insalata Lollo, arance, olive e mandorle	5

Vi preghiamo cortesemente di segnalare al personale del ristorante vostre eventuali intolleranze o allergie alimentari per proporvi piatti alternativi. Vi informiamo, inoltre, che in alcune circostanze come il fermo pesca o particolari momenti di mercato, potranno essere utilizzati prodotti surgelati. Tutti i prezzi sono in Euro comprensivi di iva, servizio e coperto.