

## OYSTER BAR

Ostriche Fines (size n°4) 2.50 cad.1  
Ostriche Fines (size n°2) 3.50 cad.1

### *OSTRICHE SPECIALI*

Peter Pan (size n° 5) 4.50 cad.1  
Marie Morganes (size n° 3) 5.00 cad.1  
Gillardeau (size n°2) 6.00 cad.1

### *OSTRICHE GRAND CRU*

Regal or (size n.2) 8.00 cad.1  
San Michele (size. n°2) 10.00 cad.1

## ANTIPASTI

Insalata di polpo alla mediterranea con pomodorini e cipolla di Tropea 14.00€

Antipasto caldo 14.00€

Varietà di crudo 18.00€

Impepata di cozze 10.00€

Crostini di pane con alici del cantabrico e burro salato 16.00€

Alici marinate 12.00€

## PRIMI

Linguine alle vongole 18.00€

Linguine al nero di seppia 16.00€

Casarecce gambero e zucchine 16.00€

Linguine con cozze e asparagi di mare 16.00€

## SECONDI

Sarde a beccafico 15.00€

Involtini di pesce spada 12.00€

Frittura mista 20.00€

Spada alla griglia 16.00€

Fish & chips 15.00€

Pescato del giorno 60.00€ al kg

Filetto di pesce agli agrumi di Sicilia 16.00€

## DESSERTS

Mousse di limone con cuore di lamponi 6.50€

Tartufo Nero fondente 6.50€

Semifreddo siciliano (pistacchio, mandorla, arancia) 6.50€

## BEVANDE

Acqua naturale 2.50€

Acqua gassata 2.50€

Acqua Lete 2.50€

Coca Cola 3.00€

Limonata 3.80€

Gazzosa 3.80€

Chinotto 3.80€

Arancia amara 3.80€

Fanta 3.00€

Birra dello stretto 4.00€

Caffè 1.50€

## VINI

Calice vino	6.00€
Calice bollicine	8.00€
Herous frizzante (nerello mascalese)	30.00€
Mara Elena (carricante-grecanico-cataratto)	38.00€
Maria Elena rosato (nerello mascalese)	32.00€
Bianco del patrimonio (carricante-grecanico-cataratto)	34.00€
Akram (chardonnay)	30.00€
Sicilia naturalmente bio (catarratto)	27.00€
Rosè di nerè (nero di avola)	18.00€
Altavilla della corte (grillo)	20.00€
Leone (catarratto-pinot bianco sauvignon-traminer aromatico)	30.00€
Cristo di campobello (grillo)	34.00€
Alico (Canicatti, Inzolia, Chardonnay)	18.00€
Ciuri (nerello mascalese)	30.00€
Filici (Nicola Gumina etna doc)	34.00€
Prosecco Valdobbiadene	20.00€
Champagne Laurent-Perrier (Brut)	80.00€

coperto 1.50€

## COCKTAIL

AMERICANO	7.00€
<i>Bitter campari/Vermouth rosso/Soda</i>	
NEGRONI	7.00€
<i>Bitter/Vermouth rosso/Gin</i>	
CAMPARI SPRITZ	8.00€
<i>Campari/Spumante extra dry/Soda</i>	
APEROL SPRITZ	7.00€
<i>Aperol/Spumante extra dry/Soda</i>	
LIMONCELLO SPRITZ	7.00€
<i>Limoncello/Spumante extra dry/Soda</i>	
GIN TONIC/LEMON	7.00€
<i>Bombay o Tanqueray/Schw.Tonic o Lemon</i>	
MOSKOW MULE	8.00€
<i>Vodka moskovskaya/Ginger beer/Zenzero/Cetriolo/Peperoncino</i>	



*Quintiliano*

*Mangiando le ostriche con quel forte sapore di mare e quel leggero sapore metallico, che il vino ghiacciato cancellava lasciando solo il sapore di mare e il tessuto succulento, e mentre bevevo da ogni valva il liquido freddo e lo inaffiavo col frizzante sapore del vino, quella sensazione di vuoto sparì e cominciai ad essere felice e fare progetti.*

*As I ate the oysters with their strong taste of the sea and their faint metallic taste that the cold white wine washed away, leaving only the sea taste and the succulent texture, and as I drank their cold liquid from each shell and washed it down with the crisp taste of the wine I lost the empty feeling and began to be happy and to make plans.*

## Breakfast



## LUNCH

dinner