

ANTIPASTI

<i>Fiore di zucca ripeno di gamberone avvolto nel guanciale alla griglia (4 pz)</i>	14 €
<i>Gran sauté di cozza, vongole e scampi</i>	16 €
<i>Catalana di mazzancolle</i>	16 €
<i>Pesciolini fritti con limone e pepe</i>	12 €
<i>Insalata di mare Seria</i>	18 €
<i>Baccalà mantecato con verdure in agrodolce</i>	16 €
<i>Il nostro panino gourmet</i>	5 €
<i>Degustazione 8 pietanze di antipasti</i>	32 €
<i>Grande antipasto crudo e cotto</i>	55 €

I CRUDI*

CAVIALE

<i>Caviar Tradition Royale conf. 10 gr.</i>	23 €
<i>Calvisius Siberian Classic conf. 10 gr.</i>	18 €

OSTRICHE

<i>Fine de Claire</i>	3 €	<i>Couvèe Prestige</i>	5 €
<i>Gillardeau</i>	6 €	<i>Marenes Oléron</i>	4 €
<i>Regal Oro</i>	7 €	<i>San michele Gargano</i>	6 €

CARPACCI

<i>...di crostacei</i>	18 €	<i>...di pesca bianco</i>	12 €
------------------------	------	---------------------------	------

TARTARE

<i>...di tonno con battuto di basilico e panzanella esitva di pomodoro</i>	18 €		
<i>...di pescato a modo mio</i>			16 €
<i>Fantasia di carpacci e tartare</i>			35 €

GRAN CRUDO DI LEO

<i>Scampo e gamberi rossi di Sicilia, tartare di pescato, tartare di tonno, carpaccio di pesce bianco, gobbetti di Terracina, 2 ostriche "Fine de Claires"</i>	38 €
--	------

PLATEAU DI CROSTACEI

<i>6 gamberi rossi di Mazara, 6 scampi della Sicilia, 8 Gobbetti di Terracina</i>	55 €
---	------

**Tutti i nostri crudi sono abbattuti da noi secondo le normative USL*