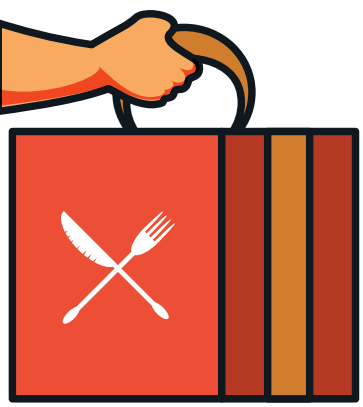
COPRIAMO TUTTA LA ZONA DEI CASTELLI ROMANI e ROMA SUD

MENU' CONSEGNA A DOMICILIO

Per ordinazioni

346/5757561

CONSEGNA GRATUITA



Gli Antipasti

L’ Antipasto
10 Portate di crudi e cucinati
30 Euro

La Selezione di Crudi
8 portate suggerite dal mare ogni giorno
28 Euro

Cotto & Pescato
6 Portate suggerite dal mare e ideate dallo chef
23 Euro

Gambero Rosso Mazara del Vallo
3 Euro

Ostriche Fine de Claire
4 Euro

Scampo Mar Tirreno
3 Euro

Tris di Tartare
18 Euro

Insalata di polpo con verdure croccanti
12 Euro

Pan brioche, alici del Mar Cantabrico, burro "Ocelli" e tartufo nero
11 Euro

Baccalà pintox mantecato
12 Euro

Soutè di Cozze e Vongole Italiane
15 Euro

Salmone sotto sale, patate fumè con cipolla rossa in agrodolce e Crème fraîche
12 Euro

Supplì alla crema di scampi
3 Euro

I Primi Piatti

La Lasagnetta ai profumi di mare
15 euro

* Il Kit per 2 persone
Box con sugo all'astice, basilico e tagliolini
30 Euro

* Il Kit per 2 persone
Box con sugo alle vongole sgusciate e spaghetti
20 Euro

* Il Kit per 2 persone
Box con crema di scampi e riso
25 Euro

* Il Kit per 2 persone
Box con sugo ai frutti di mare e spaghetti
22 Euro

*seguire indicazioni sul vademecum

I Secondi Piatti

Croccante di tonno rosso, salsa teriyaki, avocado e scalogno al timo
23 Euro

Calamaro cotto a bassa temperature, carciofo alla romana su salsa di Topinambur
22 Euro

La Catalana di Astice (Intero)
34 Euro

La Grigliata
30 Euro

Mix di Scampi e Gamberi
24 Euro

Pescato alla meringa di sale e patate soffici al rosmarino.
24 Euro

Le Verdure di Stagione

La cicoria saltata in padella
5 Euro

Patate e rosmarino
5 Euro

Carciofo alla Romana
6 Euro

I Dolci

Tiramisù
6 Euro

Cheesecake al mango
6 euro

Bignè glassati ripieni di crema pasticcera su salsa inglese agli agrumi
7 Euro

Sfera al cioccolato fondente ripiena di mousse al latte su frutti di bosco
7 Euro

Vademecum per le ricette

CONSIGLI DELLO CHEF

LE PASTE AL FORNO:

Da gratinare a 180° per 5 minuti nei loro contenitori in cui vengono consegnati togliendo il coperchio

IL KIT PER 2 PERSONE:

Tagliolini all'Astice

Cuocere la pasta per 5 minuti in acqua bollente (1L a porzione), sale in dotazione.
Nel frattempo, scaldare la salsa di astice in padella, versare la pasta cotta e mantecare per 2 minuti.

IL KIT PER 2 PERSONE:

Spaghetti alle vongole/ ai frutti di mare

Cuocere la pasta per 10 minuti in acqua bollente (1L a porzione), sale in dotazione.
Nel frattempo, scaldare la salsa di vongole in padella, versare la pasta cotta e mantecare per 2 minuti.

IL KIT PER 2 PERSONE:

Riso Alla Crema di Scampi

Cuocere il riso facendo scaldare i chicchi con un filo di olio in una padella antiaderente e aggiungere un po' di salsa mano a mano e continuare fino a che non si addensa. A cottura mantecare con il burro e aggiustare di sale.

BACCALA' MANTECATO

Rigenerarlo in forno a 210 gradi per 4 minuti
A piacere irrorare con un filo d'olio fruttato intenso.

IL PESCATO

Rigenerare in forno a 180 gradi per 3 minuti
A piacere irrorare con un filo d'olio fruttato intenso.

CALAMARO

Rigenerare in forno a 180 gradi per 5 minuti

TEMPURA

Rigenerare in forno a 210 gradi per 3 minuti

INSALATA DI POLPO

Rigenerare la salsa con le patate in un pentolino per 5 minuti poi versarla sul piatto e adagiare sopra il polpo
A piacere irrorare con un filo d'olio delicato.

PER QUALSIASI DUBBIO E/O DOMANDE INVIARE UN MESSAGGIO ALLO CHEF: 346/5757561

Sushi

ANTIPASTI

Edamame *semi di soia*	5 euro
Goma wakame *alghe e semi di sesamo*	5 euro
Chirashi mix *ciotola di riso servita con pesce crudo misto*	16 euro

POKE

Salmone *Salmone, avocado, edamame, iceberg, sesamo*	16 euro
Tonno *Tonno, avocado, edamame, iceberg, sesamo*	18 euro
Vegetarian *Avocado, edamame, goma, iceberg, sesamo, mango*	14 euro

NIGIRI

Ovale di riso con trancio di pesce crudo - 2 pz -

Salmone	4 euro
Tonno	5 euro
Spigola	4 euro
Capesante	5 euro
Gambero cotto	5 euro
Gambero rosso .	8 euro

SUSHI E SASHIMI

MIX 24 pz 8 Sashimi 8 uramaki 8 nigiri	36 euro

SASHIMI

fettine sottili di pesce crudo

Mix 14 pz	24 euro
Salmone 6 pz	12 euro
Tonno	14 euro
Ricciola	14 euro
Spigola	12 euro

TEMAKI

cornetto di alga nori ripieno di riso avocado e pesce

Salmone	6 euro
Spigola	7 euro
Tonno	7 euro
Tris	20 euro

SUSHI MIX

16 pz — 24 euro

Hosomaki 6 pz
Uramaki 4pz
Nigiri 6 pz

URAMAKI

Roll di riso 8 pz

California Roll — 14 euro
granchio, avocado, mayo, sesamo.

Philadelphia — 12 euro
salmone, philadelphia, sesamo e salsa teriyaki

Spicy Tonno — 14 euro
tartar di tonno, avocado, sesamo e spicy mayo .

Spicy Salmone — 12 euro
tartar di salmone, avocado, sesamo e spicy mayo

Salmone Avocado — 12 euro
Salmone, avocado, sesamo .

HOSOMAKI

Roll di riso avvolto da alga nori 6 pz

Salmone — 10 euro

Tonno — 12 euro

URAMAKI SPECIAL

Roll di riso 8 pz

Rock 'n roll — 14 euro
tempura gamberi, basilico ,mayo, sesamo, tartar di tonno, salsa spicy

Tiger Roll . — 14 euro
tempura gamberi, avocado, salmone, salsa dello chef

Lemon Maki — 14 euro
tempura gamberi, avocado, salmone, maio, scorsa di limone grattugiata

Rainbow Roll Special — 15 euro
granchio, avocado, maio, pesce misto, caviale, croccante di patata

Ebi ten Maki — 13 euro
tempura di gamberi, maio, lattuga, salsa teriya

Mazara Roll Special — 20 euro
gambero di Mazara del Vallo, lime, salmone, avocado.

Lobster Roll — 24 euro
astice, avocado e tobiko

CHEF OMAKASE

MIX 24 pz — 36 euro
misto dello chef

TEMPURA

Gamberi — 20 euro