

CRUDITA' DI MARE

PLATEAU ROYAL

Assortimento di 8 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi di Mazara del Vallo, 2 gamberi rosa del Tirreno, 2 gamberi gobbetti, 2 gamberi viola liguri, bulots, capesante, fasolari e cannolicchi

per 2 persone 90€

IL CRUDO..AL PEZZO

OSTRICHE

Fine de Claire	3.5€	Tsarskaya	5.5€
Special Oleron	4€	Sandalia	4,5€
Belon	5€	Gillardeau	7€

CROSTACEI

Scampi	8 € cad
Gamberi rossi di Mazara del Vallo	8 € cad
Gamberi viola liguri	9 € cad
Gamberi gobbetti del Mediterraneo	12 € 4 pz
Gamberi rosa del Tirreno	8 € 4 pz

TAPAS

Seppioline adriatiche cotte alla brace e patata morbida	8 €
Carpaccio di pesce spada olio evo, sale, lime, coriandolo	5 €
Carpaccio di tonno rosso siciliano olio evo, sale, limone e soia	5 €
Calamaretti spillo alla brace, limone e pane croccante	9 €
Ventresca di tonno rosso alla brace, cannellini, ponzu e zenzero	12 €
Mini sauté di vongole veraci extra	10 €
Alici in tempura e aioli	8 €
Gazpacho e gambero rosso	9 €

acqua 3€ - caffè 2€

CUCINA

CEVICHE DI OMBRINA avocado, pomodorini, cipolla rossa, coriandolo e peperoncino	16 €
SPIEDINO DI MAZZANCOLLE ALLA BRACE insalata di zucchine trombetta, melagrana, wasabi e salsa teriyaki	18 €
SEPPIA DI CHIOGGIA ALLA BRACE battuto siciliano e insalata di bietole	22 €
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA	22 €
TAGLIOLINI ALL' ASTICE	32 €
RIGATONI ALLA CARBONARA	15 €
FRITTURA calamari, mazzancolle, gamberi rosa, scampi, patate e carote	24 €
TIEPIDO DI MARE crostacei, pesci e molluschi	29 €
PESCATO DEL GIORNO	10€/hg
CROSTATA ROVESCIATA pasta frolla, crema pasticciera e fragoline di bosco	10 €
TIRAMISU	10 €
FLAN AL CIOCCOLATO e gelato ai lamponi	10 €

SNACKS

- PATANEGRA 80gr bruschette di pomodoro fresco	- 23 €
ACCIUGHE DEL CANTABRICO San Filippo pane e burro montato	22 €
CLUB SANDWICH pollo, lattuga, pomodori, bacon, salsa ceasar e uova	18 €

*Nel menu sono presenti allergeni. Comunica eventuali intolleranze e allergie, il personale di sala è a disposizione.
Pesce e molluschi da consumarsi crudi o poco cotti hanno subito il trattamento di bonifica preventiva o congelazione*

RAW SEAFOOD

PLATEAU ROYAL

Assortment of 8 oysters, 2 prawns, 2 Mazara del Vallo red shrimps,
4 pink shrimps, 2 purple shrimp, bulots, scallops and smooth clams

for 2 people 90€

ONE PIECE OF RAW SEAFOOD

OYSTERS

Fine de Claire	3.5€	Tsarskaya	5.5€
Special Oleron	4€	Sandalia	4,5€
Belon	5€	Gillardeau	7€

SHELLFISH

Prawns	8 € each
Mazara del Vallo red shrimps	8 € each
Purple shrimp	9 € each

Pink shrimps of Tyrrhenian sea 8 € 4 pieces

TAPAS

Little cuttlefish grilled on the barbecue and soft potatoes	8 €
Swordfish carpaccio, extra virgin oil, salt, lime and coriander	5 €
Red tuna carpaccio, extra virgin oil, salt, lemon and soy	5 €
Squid grilled on the barbecue, lemon and bread	9 €
Sicilian red tuna belly grilled on the barbecue, ponzu and wasabi	12 €
Little sauté of big claims	10 €
Tempura anchovies and alioli	8 €

Gazpacho and red shrimp 9 €

water 3€ - coffee 2€

KITCHEN

CROACKER CEVICHE
avocado, tomatoes, red onion, coriander and chili 16 €

GRILLED PRAWN SKEWER
zucchini salad, pomegranate, wasabi and teriyaki sauce 18 €

CUTTLEFISH GRILLED ON THE BARBECUE
sicilian mixture and chard salad 22 €

SPAGHETTI WITH CLAIMS AND BOTTARGA 22 €

TAGLIOLINI WITH LOBSTER 32 €

CARBONARA RIGATONI 15 €

FRIED FISH
squid, prawns, red shrimps, potato and carrots 24 €

STEAMED FISH 29 €
prawns, mussels, monkfish, slipper lobster, squids

GREAT CATALAN OF SPINY LOBSTER 18€/hg

CATCH OF THE DAY 10€/hg

INVERTED TART 10 €
shortcrust pastry, custard, wild strawberries

TIRAMISU 10 €

CHOCOLATE FLAN and raspberries ice cream 10 €

SNACKS

-
PATANEGRA 80gr
bruschetta and tomatoes 23 €

CANTABRIAN ANCHOVIES San Filippo
bread and whipped butter 22 €

CLUB SANDWICH 18 €
chicken, lettuce, tomatoes, bacon, ceasar sauce and eggs