

CRUDITA' DI MARE

PLATEAU ROYAL

Assortimento di 8 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi di Mazara del Vallo,
4 gamberi rosa del Tirreno, 2 gamberi viola liguri, bulots, capesante, fasolari e cannolicchi
per 2 persone 115€

IL CRUDO..AL PEZZO

OSTRICHE

Fine de Claire	3.5€	Tsarskaya	5.5€
Special Oleron	4€	Prieur	7€
Farfallina	4.5€	Gillardeau	7€
Déesse Blanche	6€		

CROSTACEI

Scampi	8 € cad
Gamberi rossi di Mazara del Vallo	6.5 € cad
Gamberi viola liguri	9 € cad
Gamberi rosa del Tirreno	8 € 4 pz

TAPAS

Polpo e patate	9 €
Carpaccio di pesce spada olio evo, sale, lime, soia e coriandolo	5 €
Carpaccio di tonno rosso siciliano olio evo, sale, limone e soia	5 €
Mini sauté di vongole veraci extra	10 €
Impepatina di cozze	9 €
Alici in tempura e aioli	9 €
Acciughe del Cantabrico, pane e burro montato	8 €

acqua 3€ - caffè 2€ - coperto 3€

CUCINA

CEVICHE DI OMBRINA avocado, pomodorini, cipolla rossa, soia, coriandolo e peperoncino	16 €
CANESTRELLI E CANNOLICCHI GRATINATI	19 €
TARTARE DI TONNO ROSSO SICILIANO guacamole e maionese al wasabi	18 €
SEPPIA DI CHIOGGIA ALLA BRACE battuto siciliano, patata morbida e insalata di bietole	22 €
PATANEGRA 80gr bruschette di pomodoro fresco	23 €
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA	22 €
LINGUINE AI RICCI DI MARE leggermente piccanti e pane croccante	24 €
GNOCCHETTI DI PATATE carciofi e cicale di mare	20 €
FRITTURA calamari, mazzancolle, gamberi rosa, scampi, patate e carote	24 €
ZUPPA DI PESCE pescato, calamari, crostacei, cozze e crostone di pane	28 €
PESCATO DEL GIORNO	10€/hg
CLUB SANDWICH pollo, lattuga, pomodori, bacon, salsa ceasar e uova	18 €
CROSTATA ROVESCIATA pasta frolla, crema pasticciera e fragoline di bosco ghiacciate	10 €
TIRAMISU	10 €
FLAN AL CIOCCOLATO e gelato ai lamponi	10 €

*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 115€

ONE PIECE OF RAW SEAFOOD

OYSTERS

Fine de Claire	3.5€	Tsarskaya	5.5€
Special Oleron	4€	Prieur	7€
Déesse Blanche	6€	Gillardeau	7€
Farfallina	4.5€		

SHELLFISH

Prawns	8 € each
Mazara del Vallo red shrimp	6.5 € each
Purple shrimp	9 € each
Pink shrimps of Tyrrhenian sea	8 € 4 pieces

TAPAS

Octopus and potatoes	9 €
Swordfish carpaccio, extra virgin oil, salt, lime and coriander	5 €
Red tuna carpaccio, extra virgin oil, salt, lemon and soy	5 €
Little sauté of big claims	10 €
Peppered mussels	9 €
Tempura anchovies and alioli	9 €
Cantabrian anchovies, bread and whipped butter	8 €

water 3€ - coffee 2€ - covered 3€

KITCHEN

CROACKER CEVICHE avocado, tomatoes, red onion, coriander and chili	16 €
GRATINATED RAZOR SHELLS AND CANESTRELLI	19 €
SICILIAN RED TUNA TARTARE guacamole and wasabi mayonnaise	18 €
CUTTLEFISH GRILLED ON THE BARBECUE sicilian mixture, soft potato and chard salad	22 €
PATANEGRA 80gr bruschetta and tomatoes	23 €
SPAGHETTI WITH CLAIMS AND BOTTARGA	22 €
LINGUINE PASTA WITH SEA URCHINS slightly spicy and crispy bread	24 €
POTATO GNOCCHI artichoke and sea cicada	20 €
FRIED FISH squid, prawns, red shrimps, potato and carrots	24 €
FISH SOUP catch, squid, shellfish, mussels and bread	28 €
CATCH OF THE DAY	10€/hg
CLUB SANDWICH chicken, lettuce, tomatoes, bacon, ceasar sauce and eggs	18 €
INVERTED TART shortcrust pastry, custard, wild strawberries	10 €
TIRAMISU	10 €
CHOCOLATE FLAN and raspberries ice cream	10 €

Tell us about any intolerance and allergies, the staff is available for any information

Fish and shellfish to be eaten raw or undercooked have undergone the preventive remediation or freezing treatment



