

## *Antipasti di pesce freddi*

*Insalata di polipo, polpa di arancia, olive nere e finocchi*

*Insalata di polipo, ceci, patate e verdure croccanti*

*Gambi di polipo al vapore su julienne di sedano e carote*

*Insalata di calamaro al limone, cotto alla griglia e tagliato a lamelle*

*Insalata di gamberoni alla catalana*

*Astice alla catalana classico*

*Insalata di gamberi rosa in salsa aurora*

*Insalata di gamberi in salsa avocado*

*Gamberoni scottati al vapore su lamelle di finocchi e rapa in agrodolce*

*Insalata di cernia al vapore, limone aglio e prezzemolo*

*Insalata di ricciola con limone, pomodori secchi e capperi*

*Carpaccio di pesce spada affumicato servito con mostarda d'arancia*

*Carpaccio di salmone e mela verde*

*Carpaccio di orata marinata in vino passito e aceto*

*Carpaccio di spigola al limone e olio novello*

*Carpaccio di salmone condito con salsa caramellata di arancia dolce*

*Carpaccio di salmone affumicato in casa e scorzette d'agrumi candite*

*Involtino di pomodori secchi ripieno con tonno e capperi*

*Involtino di pesce spada con rucola fresca e pepe rosa*

*Involtino di zuccina e gamberi al limone*

*Insalata di mare classica alla mediterranea*

*Alicette marinate in olio, aglio, aceto e peperoncino piccante*

*Alicette marinate all'agro servite con zucchine alla scapece*

*Spiedo di gamberi saporiti, ananas e oliva verdi*

## **Crudo**

*Polpettine di tonno crudo condito con olio e menta*

*Scampi crudi aperti e conditi con olio e limoni*

*Gamberi rosa crudi battuti al profumo di ginepro*

*Ostriche al profumo di agrumi*

*Tartara di gamberi servita con salsa leggera al limone*

*Tartara di tonno condita con olio e erba cipollina*

*Tartare di salmone servito con mascarpone al limone*

*Tartare di astice e cubetti di agrumi su julienne di sedano*