



## Menu à la Carte

<b>Crudit� di mare</b> , gambero rosso di Mazara e fragole, scampo dell'Adriatico, assoluto di calamari, carpaccio di gamberi di Santo Spirito con teste di asparagi baby, tagliatella di seppia con arachidi e zest di mela verde, mazzancolla e lime, sashimi di ricciola alghe wakame e salsa teriyaki (2-4-5-6-8-10-11-12-14)	60
<b>Selezione di ostriche</b> 1 Huitres Lambert, 1 Tsarskaya, 1 Kys Marine, 1 L'Emeraude, 1 Krystale Cuvée Prestige e L'Etoile (14)	32 7 al pezzo - min. 2 pezzi 9 al pezzo - min. 2 pezzi
<b>Zampa di king crab dorata</b> con pane panko, crema di patate al lime e gin con insalatina di spinacino e mandorle (1-2-3-7-8-12)	48
<b>Polpo alla plancia</b> marinato alla 'nduja, limone arrosto, misticanza di campo, pop-patata (1-4-8)	24
<b>Carpaccio scottato di cervo</b> ai chiodi di garofano con composta di ribes, ricotta di capra (7-8-10)	28
<b>Tartare di wagyu Japan Kobe filet</b> con granella di nocciole del Piemonte, aglio orsino e bottarga d'uovo marinato 72 ore, maionese al rum, pan brioche home made (1-3-7-8)	52
<b>Pizza al contrario</b> , mozzarella di bufala, San Marzano, pan pizza tostato, origano di Sicilia e polvere di basilico (1-7-8)	24
<b>Risotto Acquerello</b> con burrata affumicata, carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo e ginepro (2-7-8)	28
<b>Spaghetto di Gragnano</b> al pesto con duetto di scampi crudi e cotti e pinoli (1-2-7-8)	28
<b>Pacchero al rag� bianco</b> di Kobe wagyu Hokkaido (1-7-8)	28
<b>Controfiletto di Kobe wagyu Hokkaido</b> alla piastra flambato al sake', patate ratta, carciofi arrosto (300 gr.) (7-12)	36
<b>Filetto di manzo black Angus</b> in crema di foie gras e pepe del Sichuan, asparagi e patate (7-8)	88
<b>Filetto di salmone upstream</b> alla piastra in crosta di caff�, nocciole e briciole di pan brioche, gel di arancia e topinambur (3-4-7-8)	42
<b>Tataki di Ventresca di tonno yellowfin</b> in crosta di pistacchi, zest di arancia, spinacini al burro (7-8)	28
<b>Tataki di Ventresca di tonno yellowfin</b> in crosta di pistacchi, zest di arancia, spinacini al burro (7-8)	48

Buffet di antipasti e dolci 50



# Menu à la Carte

<b>Meeresfrüchte-Crudités</b> , Rote Mazara Garnelen mit Erdbeeren, Scampo, Calamari, Santo Spirito-Garnelencarpaccio mit Baby-Spargelspitzen, Tintenfisch-Tagliatelle mit Erdnüssen und grünem Apfelzest, Riesengarnele mit Lime, Bernsteinmakrelen-Sashimi mit Wakame-Algen und Teriyaki-Sauce <small>(2-4-5-6-8-10-11-12-14)</small>	60
<b>Austern Selection</b> 1 Huitres Lambert, 1 Tsarskaya, 1 Kys Marine, 1 L'Emeraude, 1 Krystale Cuvée Prestige und L'Etoile <sup>(14)</sup>	32 7 pro Stuck - min. 2 Stücke 9 pro Stuck - min. 2 Stücke
<b>Königskrabbe mit Pankobrot paniert</b> , Gin-Limekartoffelcreme, Spinat, Mandelsalat <sup>(1-2-3-7-8-12)</sup>	48
<b>Octopus in 'nduja mariniert</b> , Zitrone, Misticanza, Pop-Kartoffel <sup>(1-4-8)</sup>	24
<b>Reh-Carpaccio</b> mit Gewürznelken, Johannisbeerkompott und Ziegen-Ricotta <sup>(7-8-10)</sup>	28
<b>Tartare vom Japanischen Kobe-Wagyu-Filet</b> , piemontesisches Haselnussgranulat, Knoblauch, Bottarga, Rum-Mayonnaise, hausgemachtes Brioche-Brot <sup>(1-3-7-8)</sup>	52
<b>Umgekehrte Pizza</b> , Büffelmozzarella, San Marzano Tomaten, geröstete Pizzabrot, sizilianischer Oregano und Basilikumpulver <sup>(1-7-8)</sup>	24
<b>Risotto Acquerello</b> , geräucherter Burrata-Käse, rotes Garnelen-Carpaccio, Wacholder <sup>(2-7-8)</sup>	28
<b>Spaghetti di Gragnano</b> in Pestosauce, rohe und gekochte Scampi, Pinienkerne <sup>(1-2-7-8)</sup>	28
<b>Pacchero</b> mit weißer Fleischsauce vom Kobe-Wagyu Hokkaido <sup>(1-7-8)</sup>	36
<b>Kobe Wagyu Hokkaido Entrecote</b> vom Grill, in Sake' flambiert, Kartoffel, geröstete Artischocken (300 gr.) <sup>(7-12)</sup>	88
<b>Black-Angus-Rindsfilet in Foie Gras-Creme</b> und Szechuan-Pfeffer, Spargel, Kartoffeln <sup>(7-8)</sup>	42
<b>Upstream-Lachsfilet vom Grill in der Kaffeekruste</b> , Haselnüsse und Pan Brioche, Orangengel und Topinambur <sup>(3-4-7-8)</sup>	28
<b>Ventresca Tataki vom Yellowfin Thunfisch</b> , Piztazienkruste, Orangenzest, Butterspinat <sup>(7-8)</sup>	48

Vorpseise- und Dessertsbuffet 50



## Menu à la Carte

<b>Sea food crudité</b> , Red Mazara shrimp and strawberries, Adriatic langoustine, squid, Santo Spirito prawn carpaccio with asparagus heads, cuttlefish julienne with peanuts and green apple zest, king prawn and lime, amberjack sashimi, wakame seaweed, teriyaki sauce (2-4-5-6-8-10-11-12-14)	60
<b>Oysters selection</b> 1 Huitres Lambert, 1 Tsarskaya, 1 Kys Marine, 1 L'Emeraude, 1 Krystale Cuvée Prestige, L'Etoile <sup>(14)</sup>	32 7 each piece - min. 2 pieces 9 each piece - min. 2 pieces
<b>Golden king crab leg</b> , panko bread, lime creamed potatoes and gin, spinach and almond salad (1-2-3-7-8-12)	48
<b>Marinated octopus</b> with 'nduja, roasted lemon, field misticanza, pop-potato, and black zest chips <sup>(1-4-8)</sup>	24
<b>Seared venison carpaccio</b> , cloves, currant compote and goat's ricotta cheese <sup>(7-8-10)</sup>	28
<b>Wagyu Japan Kobe filet tartare</b> with Piedmont hazelnut granules, orsino garlic, 72-hour marinated bottarga served with rum mayonnaise, home-made brioche bread (1-3-7-8)	52
<b>Upside down Pizza</b> , buffalo mozzarella, San Marzano tomato, toasted pan pizza, Sicilian oregano and basil powder (1-7-8)	24
<b>Acquerello risotto</b> , smoked burrata, Mazara del Vallo red prawn carpaccio, juniper (2-7-8)	28
<b>Gragnano spaghetti</b> , pesto sauce, raw and cooked scampi, pine nuts (1-2-7-8)	28
<b>Pacchero</b> with Kobe Wagyu Hokkaido ragù (1-7-8)	36
<b>Grilled entrecote Kobe Wagyu Hokkaido</b> flambéed sake' with ratta-potatoes, roasted artichokes (300 gr.) <sup>(7-12)</sup>	88
<b>Black Angus fillet</b> in foie gras and Sichuan pepper cream, asparagus and potatoes <sup>(7-8)</sup>	42
<b>Grilled upstream salmon fillet</b> , coffee-crust, hazelnut and brioche crumb, orange and topinambur gel <sup>(3-4-7-8)</sup>	28
<b>Yellowfin tuna ventresca tataki</b> in pistachio crust, orange zest, butter spinach <sup>(7-8)</sup>	48



## Menu à la Carte

<b>Crudités de fruits de mer</b> , crevette Mazara et fraises, langoustines de l'Adriatique, absolu de calmar, carpaccio de crevettes du Santo Spirito avec jeunes asperges, tagliatelles de seiche aux cacahuètes et zeste de pomme verte, crevette au citron vert, sashimi de sérieole aux algues wakame et sauce teriyaki <sup>(2-4-5-6-8-10-11-12-14)</sup>	60
<b>Sélection d'huîtres</b> 1 Huitres Lambert, 1 Tsarskaya, 1 Kys Marine, 1 L'Emeraude, 1 Krystale Cuvée Prestige et L'Etoile <sup>(14)</sup>	32 7 chaque pièce - min. 2 pièces 9 chaque pièce - min. 2 pièces
<b>Cuisse de crabe royal doré</b> avec pain panko, pommes de terre à la crème de citron vert et gin avec salade d'épinards et d'amandes <sup>(1-2-3-7-8-12)</sup>	48
<b>Poulpe à la plancha</b> mariné au 'nduja, citron rôti, misticanza des champs, pomme de terre pop <sup>(1-4-8)</sup>	24
<b>Carpaccio de cerf poêlé</b> avec compote de clous de girofle et de groseilles fromage ricotta de chèvre <sup>(7-8-10)</sup>	28
<b>Tartare de filet wagyu Japan Kobe</b> au grain de noisette piémontais ail des ours et œufs de poule marinés 72 heures, mayonnaise au rhum brioche maison <sup>(1-3-7-8)</sup>	52
<b>Pizza à l'envers</b> , tomates San Marzano, mozzarella de buffle, pizza à la poêle grillée, poudre d'origan et de basilic de Sicile <sup>(1-7-8)</sup>	24
<b>Risotto Acquerello</b> avec fromage burrata fumé, carpaccio de crevettes rouges Mazara del Vallo et genièvre <sup>(2-7-8)</sup>	28
<b>Spaghetti di Gragnano</b> à la sauce pesto avec langoustines crues et cuites et pignons de pin <sup>(1-2-7-8)</sup>	28
<b>Pacchero</b> à la sauce de viande blanche de Kobe wagyu Hokkaido <sup>(1-7-8)</sup>	36
<b>Contre-filet de Kobe wagyu Hokkaido</b> grillé et flambé au saké pommes de terre ratta, artichauts rôtis (300 gr.) <sup>(7-12)</sup>	88
<b>Filet de bœuf Black Angus</b> à la crème de foie gras et au poivre de Sichuan asperges et pommes de terre <sup>(7-8)</sup>	42
<b>Filet de saumon</b> grillé en amont en croûte de café, noisettes et chapelure de brioche, gel d'orange et topinambours <sup>(3-4-7-8)</sup>	28
<b>Tataki de thon albacore</b> en croûte de pistache, zeste d'orange épinards au beurre <sup>(7-8)</sup>	48

Buffet d'entrées et de desserts 50