

ANTIPASTI DI MARE

<i>Insalata russa fatta in casa con uova di salmone</i>	45 €/kg
<i>Insalata russa fatta in casa con gamberi rossi di Mazara del Vallo</i>	40 €/kg
<i>Insalata di mare</i>	65 €/kg
<i>Roast-beef di tonno con puntarelle e alici</i>	55 €/kg
<i>Tartare di ricciola, uova di salmone, sedano croccante e dressing alla soia e zenzero</i>	90 €/kg
<i>Carpaccio di branzino condito al naturale con limoni di Amalfi</i>	85 €/kg
<i>Fiori di zucca fritti ripieni con mozzarella di bufala e alici del Cantabrico</i>	5 €/pz
<i>Filetto di baccalà fritto</i>	4 €/pz
<i>Baccalà mantecato e pomodori confit</i>	65 €/kg
<i>Sformato di aliciotti e indivia</i>	25 €/kg
<i>Moscardini alla luciana</i>	33 €/kg
<i>Crudo di scampi del Mediterraneo</i>	90 €/kg
<i>Crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo</i>	95 €/kg
<i>Plateau di salmone norvegese "selezione Ercoli"</i>	85 €/kg
<i>Selezione di salumi di mare</i>	65 €/kg
<i>Blinis con caviale Osietra (30 gr) e crème fraîche</i>	58,50 €
<i>Blinis con caviale Imperial Gold (30 gr) e crème fraîche</i>	98,50 €
<i>Blinis con caviale Beluga (30 gr) e crème fraîche</i>	138 €

ANTIPASTI VEGETARIANI

<i>Carciofi alla romana</i>	3,50 €
<i>Fritto alla romana (broccoli e cavolfiori)</i>	15 €/kg
<i>Parmigiana di melanzane</i>	19 €/kg
<i>Insalata russa</i>	25 €/kg
<i>Carpaccio di rapa rossa e Blu 61</i>	18 €/kg

ANTIPASTI DI TERRA

<i>Vitello tonnato</i>	45 €/kg
<i>Roast-beef con Parmigiano Vacche Rosse e rucola</i>	50 €/kg
<i>Patanegra 75% e pan y tomate</i>	135 €/kg
<i>Coratella con i carciofi</i>	25 €/kg
<i>Insalata cruda e cotta con cappone e salsa verde</i>	25 €/kg

LE SALSE

<i>Salsa alla pescatora</i>	38 €/kg
-----------------------------	----------------

IN ABBINAMENTO: TONNARELLI FATTI IN CASA DALLA NOSTRA GASTRONOMIA

<i>Salsa salmone e vodka</i>	28 €/kg
------------------------------	----------------

IN ABBINAMENTO: PENNE RIGATE "SELEZIONE ERCOLI" DAL NOSTRO SCAFFALE

<i>Salsa alla crema di scampi</i>	55 €/kg
-----------------------------------	----------------

IN ABBINAMENTO: RISO ACQUERELLO DAL NOSTRO SCAFFALE

<i>Salsa di coda alla vaccinara</i>	24 €/kg
-------------------------------------	----------------

IN ABBINAMENTO: FUSILLONI "SELEZIONE ERCOLI" DAL NOSTRO SCAFFALE

<i>Salsa al ragù di manzo</i>	26 €/kg
-------------------------------	----------------

IN ABBINAMENTO: MEZZI PACCHERI FATTI IN CASA DALLA NOSTRA GASTRONOMIA

PRIMI DI MARE

<i>Lasagna di pesce</i>	33 €/kg
<i>Ravioli ripieni di patate e baccalà</i>	30 €/kg

PRIMI VEGETARIANI

<i>Lasagna zucca e taleggio</i>	24 €/kg
<i>Lasagna radicchio e gorgonzola</i>	26 €/kg
<i>Scrigno di melanzane con tagliolini al pomodoro e basilico</i>	30 €/kg
<i>Cannelloni ricotta e spinaci con besciamella o salsa al pomodoro</i>	23 €/kg

PRIMI DI CARNE

<i>Lasagna al ragù</i>	25 €/kg
<i>Tortellini in brodo di cappone</i>	28 €/kg

<i>Cannelloni di manzo con besciamella o salsa di pomodoro</i>	23 €/kg
<i>Ravioli ripieni di brasato di manzo</i>	26 €/kg

SECONDI DI PESCE

<i>Branzino o orata con patate, pomodorini e olive taggiasche - al vapore con maionese fatta in casa</i>	50 €/kg
<i>Filetti di branzino o orata in crosta di zucchine e patate alle erbe</i>	90 €/kg
<i>Orata di mare al sale aromatizzato agli agrumi - con patate, pomodorini e olive taggiasche</i>	65 €/kg
<i>Rombo con patate, pomodorini e olive taggiasche</i>	50 €/kg
<i>Astice in bellavista con maionese fatta in casa e dressing di aceto di mele e scalogno</i>	98 €/kg
<i>Astice alla catalana</i>	98 €/kg
<i>Gamberi alla catalana</i>	95 €/kg
<i>Cuore di baccalà alla mediterranea</i>	35 €/kg

SECONDI DI CARNE

<i>Cotechino e lenticchie di Castelluccio I.G.P.</i>	20 €/kg
<i>Agnello al forno con patate al forno</i>	45 €/kg
<i>Stinco di maiale con patate al forno</i>	24 €/kg
<i>Rollè di vitella al pistacchio con patate al forno</i>	37 €/kg
<i>Faraona ripiena con patate al forno</i>	45 €/kg

DOLCI

<i>Tiramisù</i>	25 €/kg
<i>Torta Sacher</i>	30 €/kg
<i>Millefoglie</i>	28 €/kg
<i>Crema mascarpone</i>	3 €
<i>Salsa al cioccolato</i>	3 €
<i>Crema pasticcera</i>	3 €
<i>Crema zabaione</i>	3 €