

HOSTERIA AZZURRA

L'amore e la passione fanno della cucina un'arte e sono proprio questi gli ingredienti che ci portano a ricercare e scegliere giorno dopo giorno la migliore materia prima dai nostri pescatori e contadini, per far sì che ogni piatto che proponiamo esprima e rispecchi l'emozione di vivere la cucina e il piacere di stare a tavola.

Maurizio Signorini

La nostra selezione di ostriche

Pascal Boutrais

Crassostrea Gigas allevata in Irlanda, si presenta cremosa, dal frutto abbondante, molto dolce e minerale. Le persistenze vegetali ne esaltano la dolcezza, il gusto è quindi pronunciato e di grande lunghezza.

€ 4,00 cad.

Eric Dousset

Crassostrea Gigas allevata in Charente (Francia) presenta un gusto iodato con carni croccanti che danno una persistenza vegetale non troppo lunga ma un finale lieve di frutta secca.

€ 4,00 cad.

Yvon Madec

Crassostrea Gigas allevata in Bretagna, si presenta in bocca croccante, robusta, iodata con un piacevole finale di gusto vegetale.

€ 4,00 cad.

Jean Paul Guernier

Crassostrea Gigas allevata in Normandia, con carni abbondanti e di colore grigio perlate. In bocca e' croccante, il gusto piacevolmente di mare si evolve con rara finezza e viene addolcito dalla morbida opulenza delle carni

€ 5,00 cad.

In Fondo al Mar...

Il Plateaux Royal (x. 2 persone)	€ 80,00
Gamberi rossi, gamberi rosa, ostriche , scampetti,tartufi,fasolari,cannolicchi	
Alzata di Cruditèe	€ 23,00
La selezione del giorno di crostacei e conchigliacei con pane ai cereali e burro	
Degustazione di Ostriche	€ 20,00
Nr 6 ostriche della nostra selezione	
Scampi crudi su ghiaccio (nr 5)	€ 25,00
Tartare di tonno con gelato di mango e bottarga di muggine	€ 15,00
Carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo stracciatella e Caviale	€ 20,00
Cannocchie crude al lime (nr 5)	€ 13,00
Salmone taglio sashimi con pane ai cereali e burro	€ 16,00
Tris di tartare	€ 15,00
Degustazione di carpacci	€ 15,00
Caviale CALVISIUS (GR 100)	
Servito con crema di burro e pan brioche fatto in casa	€ 150,00

Si comunica alla gentile clientela che il pesce destinato ad essere consumato crudo
È stato sottoposto a trattamento di abbattimento rapido della temperatura
(AI SENSI DEL Reg,CE N. 852/04)

IL Menù può subire variazioni secondo disponibilità del mercato quotidiano.
In presenza di allergie c/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirle
adeguate informazioni sui ns cibi e bevande

Antipasti

Alici marinate con cipolla di Tropea	€	5,00
Acciuga con crumble al pomodoro e stracciatella	€	10,00
Acciuga del Cantabrico serie limitata (gr 80)	€	28,00
(servita con pan brioche, stracciatella e gelato al peperone)		
Insalata di mare tiepida con verdure a julienne	€	13,00
Polpo grigliato con pomodorini confit gialli e rossi	€	13,00
Cannocchie a vapore Olio e prezzemolo	€	13,00
Gratinato misto	€	10,00
Calamaretti spillo dorati e chips viola	€	10,00
Uovo in camicia con crema di asparagi e caviale	€	16,00
Passatina di carciofo con calamaro alla plancia	€	13,00
Pizza liquida Napoletana	€	6,00
Sautè di vongole alla marinara	€	10,00

Le Paste al mattarello

Tagliolino con vongole alla marinara	€ 13,00
Tagliatelle con gamberi rosa e lime	€ 15,00
Passatello con cannocchie e pomodorini gialli	€ 15,00
Raviolone di burrata con gamberi rossi crudi e pistacchio di Bronte	€ 18,00
Tortellone ripieno di cappesante, crostacei, Caviale e bottarga di muggine	€ 18,00
Grattini con ceci, rosmarino, cannocchie e il suo brodo	€ 13,00

Le Paste Secche Di Gentile

Spaghettoni Gentile cannolicchi, cannocchie, vongole	€ 13
Spaghetto alla carbonara con scampi e uovo marinato	€ 16
Picio cacio, pepe, vongole e bottarga di muggine	€ 15
Risotto alla marinara e la sua salsa (minimo 2 persone)	€ 15
Risotto con scampi e fiori di zucca (minimo 2 persone)	€ 15

Dalla pescheria...

Grigliata del pescato	€	23,00
Grigliata di crostacei	€	28,00
Tagliata di tonno con polvere di pistacchio di Bronte	€	18,00
Mazzancolle dell'Adriatico al sale di Cervia	€	16,00
Fritto misto dell'Adriatico	€	18,00
Trancio di pesce con carciofo	€	18,00
Spiedini misti di gamberi e calamari nr.3	€	15,00

Il bollito con pinzimonio di verdure

King Crab in bellavista	Hg	€ 14,00
Astice alla catalana e le sue salse	Hg	€ 10,00
Aragosta	Hg	€ 13,00

Il pescato del giorno

Rombo chiodato	Hg	€ 5,00
Branzino		€ 5,00
Dentice		€ 5,00
Coda di rospo		€ 4,00
Ombrina		€ 4,00
Orata		€ 4,00
Scampi jumbo		€ 10,00
Scampi I		€ 7,00
Scampi II		€ 5,00
Mazzancolle dell'Adriatico		€ 6,00

Menu di Terra

Carne salada e carciofi	€ 10,00
Prosciutto di mora di San Patrignano	€ 12,00
Tomino alla plancia	€ 6,00

Le paste

Raviolone ripieno di burrata burro e salvia	€ 10,00
Tagliatelle al ragù	€ 8,00
Tortello ripieno di parmigiano, spinaci e crema di tartufo nero	€ 10,00
Spaghettoni pomodoro e basilico	€ 8,00
Cappelletti in brodo di cappone	€ 10,00

Le Carni

Tagliata di manzo ed erbe di campo	€ 18,00
Filetto alla griglia con rosmarino e patate arrosto	€ 23,00
Cotoletta di pollo con patate fritte	€ 10,00

Le Verdure

Insalatina di campo	€ 5,00
Erbette saltate con datterini	€ 5,00
Pinzimonio	€ 5,00
Patate arrosto	€ 5,00
Patate fritte	€ 5,00
Caponata di verdure	€ 5,00
Verdure mix a vapore	€ 5,00

Dalla Pasticceria e Gelateria

Gelato alla lavanda	€ 5,00
Gelato al lampone	€ 5,00
Gelato di crema	€ 5,00
Gelato al pistacchio di Bronte e primo sale di Cervia	€ 6,00
Tiramisù	€ 6,00
Tortino al cioccolato con cuore morbido e gelato alla crema	€ 7,00
Mignon di mela e Calvados con gelato alla mela	€ 7,00
Limone sulle nuvole	€ 8,00
Cheesecake con frutti rossi	€ 6,00
Crema catalana	€ 6,00
Sorbetto alla mela verde	€ 4,00
Sorbetto al Limone	€ 4,00
Sorbetto al caffè	€ 4,00

Il Menu per i più piccoli

Gnocco al pomodoro	€ 5,00
Tortellino alla panna	€ 6,00
Tagliatella al ragù	€ 6,00
Cotoletta di polli alla milanese	€ 8,00
Sogliola alla griglia	€ 8,00
Fragole con panna	€ 5,00
Gelato di crema	€ 4,00