

ANTIPASTI
Starters

Melanzana alla cenere, burrata, pesce spada e basilico | 45€
Ash aubergine, burrata cheese, swordfish and basil 4, 7

Cous cous al curry, verdure croccanti, tiepido di polipo, olive taggiasche e pomodorini confit | 40€
Curry cous cous, crunchy vegetables, tepid octopus, taggiasca olives and cherry tomatoes 1, 4, 6, 9, 12, 14

Capasante marinate allo yuzu, rapanello, mandorla e liquirizia | 45€
Scallop marinated with yuzu, radish, almond and licurice 4, 6, 8, 11, 12, 14

Crudo di scampi Porcupine, sedano, finger lime, melone e yogurt | 70€
Porcupine raw scampi, celery, finger lime, melon and yogurt 2, 4, 7, 9, 12

Patanegra, pan brioche e bouquet di pomodorini | 70€
Patanegra, pan brioche and tomatoes bouquet 1, 3, 7

Pomodoro cuore di bue arrosto, mozzarella di bufala campana e basilico | 35€
Roasted tomatoes, buffalo mozzarella from campania and basil 7

FUSION EXPERIENCE

Tacos di gamberi Thai style, avocado, jalapeño e yogurt | 40€
Tacos with prawns in thai style, avocado, jalapeno and yogurt 1, 2, 4, 6, 7, 11, 12

 Tacos di astice, maionese al lime e tartufo nero | 55€
Lobster tacos, lime mayo and black truffle 1, 2, 3, 4, 12

Gua Bao di gamberi panko, salsa spicy, teriyaki e katsuobushi | 40€
Gua Bao panko shrimps, spicy sauce, teriyaki and katsuobushi 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12

Gua Bao di King crab, yuzu, pak choi e soia | 50€
Gua Bao, King crab, yuzu, pak choi and soi 1, 2, 4, 6, 9, 11, 12

Gyoza di gamberi e verdure | 45€
Prawns and vegetable Gyoza 1, 2, 4, 6, 9, 11, 12

Gyoza di verdure e capuliatto siciliano | 35€
Vegetables and sicilian capuliatto Gyoza 1, 6, 9, 11

Tiradito di tonno rosso, leche al tamarindo affumicato e avocado abbrustolito | 45€
Red tuna "tiradito", smoked tamarind leche and toasted avocado 4

Tiradito di ricciola, leche al passion fruit, rocoto, erba cipollina e cancha | 45€
Amberjack "tiradito", passion fruit leche, rocoto, chives and cancha 4

Ceviche di branzino, mango, sesamo, cocco e noci pecan | 40€
Seabass ceviche, mango, sesame, coconut and pecan walnuts 4, 8, 11

 Ceviche di ombrina, leche de tigre, quinoa soffiata e tartufo nero | 65€
Croaker ceviche, leche de tigre, puffed quinoa and black truffle 1, 4

Tartare di salmone, guacamole, ponzu e pistacchi cristallizzati | 40€
Salmon tartare, guacamole, ponzu and crystallized pistachios 1, 4, 6, 8, 11

Tartare di gamberi rossi, panelle croccanti e sweet chilli thai | 45€
Red Prawns tartare, crispy buns and sweet chilli thai 1, 2, 4, 6, 11, 12

MONOGRANO
FELICETTI

PRIMI PIATTI
First Course

Spaghetti Monograno Felicetti al pomodoro datterino giallo, stracciatella di latte e basilico | 35€
Gold drawn spaghetti by Pastificio Verrigni, yellow datterino tomatoes, stracciatella cheese and basil 1, 7, 9

Spaghetti Monograno Felicetti vongole, bottarga e lime | 45€
Linguine by Pastificio Verrigni, clams, bottarga and lime 1, 4, 9, 12, 14

Fregola sarda ai frutti di mare, zafferano e pecorino | 45€
Sardinian fregola with seafood, saffron and pecorino cheese 1, 2, 4, 7, 9, 12, 14

Chitarrina aglio, olio, peperoncino e ricci di mare | 45€
Homemade small spaghetti, garlic, oil, pepper and seaurchins 1, 3, 4, 9, 12, 14

Spaghetti alla chitarra all'aragosta | 35€ l'etto (100 gr. di pesce crudo)
Homemade spaghetti with prized Rock Lobster (100 grams of raw fish) 1, 2, 3, 4, 9, 12

 Spaghetti freschi quadrati al burro demi-sel e tartufo nero | 65€
Fresh "Spaghetti Quadrati" with demi-sel butter and black truffle 1, 3, 7

Riso acquerello 100%: parmigiano reggiano 100 mesi riserva Cuffanti, aceto balsamico 100 anni e foglia d'oro | 100€
Famous "Riso acquerello", parmigiano cheese 100 months by Cuffanti, balsamic vinegar 100 years and gold leaf 7, 9, 12



PIZZE

Mozzarella di bufala, salsa di pomodoro ciliegino Pianogrillo e basilico | 80€
Buffalo mozzarella, Pianogrillo cherry tomato sauce and basil 1, 7

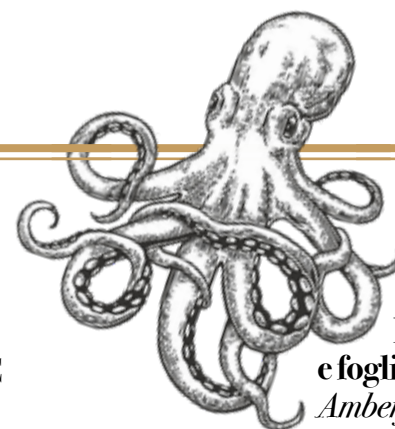
Gamberi rossi di Mazara del Vallo, burrata di Andria, bottarga e foglia d'oro 24k | 100€
Mazara del Vallo red shrimps, Andria burrata, bottarga and gold leaf 1, 2, 4, 7, 12

 Mozzarella di bufala, salsa di pomodoro ciliegino Pianogrillo, tartufo nero e acciughe del Cantabrico | 110€
Buffalo mozzarella, Pianogrillo cherry tomato sauce, black truffle and Cantabrian anchovies 1, 4, 7

SUSHI BOAT

BASIC 140€	PREMIUM 270€	VIP 390€
16 MIX SASHIMI	32 MIX SASHIMI	32 MIX SASHIMI
4 SUSHI ROLLS	8 SUSHI ROLLS	16 SUSHI ROLLS
4 GUNKAN	8 GUNKAN	16 GUNKAN
4 NIGIRI	8 NIGIRI	16 NIGIRI
4 HOT ROLLS	8 HOT ROLLS	16 HOT ROLLS

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14



SECONDI PIATTI
Main Course

Ricciola, morbido di carota alla senape, peperone crusco e foglie di capperi | 60€
Amberjack, soft of carrots and mustard cake, "crusco" peppers and capper leaves 4, 10

Tonno rosso scottato marinato al ginepro, cuore di lattuga brasato, salsa mugnaia e nocciola | 50€
Seared bluefin tuna marinated in juniper, braised heart of lettuce, meunière sauce and hazelnut 4, 6, 7, 8, 9

 Tajine di branzino e gamberi in salsa caciucco, croccante di pane alle erbe e tartufo nero | 90€
Seabass and prawns tajine with caciucco sauce, crunchy herbs bread and black truffle 1, 2, 4, 9, 12

Gran frittura senza spine (gamberi, calamari, totani, alici) | 50€
Great fried without thorn (shrimps, squids, totans, anchovies) 1, 2, 4, 12, 14

Aragosta alla Catalana | 35€ l'etto (100 gr. di pesce crudo)
Lobster in catalana style (100 grams of raw fish) 2, 4, 9, 10, 12

Pescato del giorno al sale, alla mediterranea, al forno, alla griglia | 15€ l'etto (100 gr. di pesce crudo)
Catch of the day in salt style, Mediterranean sauce, baked or grilled (100 grams of raw fish) 3, 4, 7, 9, 12

Anfora/gargoulette di rana pescatrice, allo champagne e lingotto di caviale grattugiato Calvisius minimo per 2 persone | 450€
Monkfish in gargoulette style, Champagne, caviar ingot (for 2 persons) 4, 7, 9, 12

Rib eye di Black Angus USA Platte Valley 300 gr. | 95€
Rib eye of Black Angus USA Platte Valley

CONTORNI
Side dishes

Verdure alla griglia | 20€
Grilled vegetables

Insalata mista | 20€
Mixed salad

Patate al forno/fritte | 20€
Baked/fried potatoes

Wakame Thai salade | 20€
Wakame, daikon peanuts and thai sauce 1, 6, 11

Purè di patate nature | 20€
Regular mashed potatoes 7

Purè di patate con pecorino e culatello di Zibello disidratato | 30€
Mashed potatoes with pecorino cheese and dehydrated Zibello Culatello Ham 7

 Purè di patate al tartufo nero | 45€
Mashed potatoes with black truffle 7

 Carpaccio di pomodori e tartufo nero | 45€
Tomatoes carpaccio and black truffle





Plateau Royal

2, 4, 12, 14

La Scogliera



Desserts

SCOGLIERA | 150€

2 Ostriche Special di Sardegna
 2 **Gamberi Rossi** di Mazara del Vallo
 2 **Scampi** Porcupine
 4 Bulots
 Tartare di Tonno
 Tartare di Salmone
2 Oysters Special of Sardinia
2 Red Prawns from Mazara del Vallo
2 Porcupine Scampi
 4 Bulots
 Tuna Tartare
 Salmon Tartare



ROYAL SCOGLIERA | 790€

8 Ostriche Special di Sardegna
 8 Ostriche Regal
 Astice cotto 600 Gr.
 6 **Scampi** Porcupine cotti
 3 **Scampi** Porcupine crudi
 8 **Gamberi Rossi** di Mazara del Vallo
 10 Bulots
King Crab 350 Gr.
 Granchio 800 Gr.
 Sashimi Tonno
 Sashimi Salmone
 Sashimi Astice
 Caviale di Salmone 50 gr.
8 Oysters Special of Sardinia
8 Regal Oysters
European "Clawed" Lobster cooked 600 gr.
6 Cooked Porcupine Scampi
3 Raw Porcupine Scampi
8 Red Prawns from Mazara del Vallo
 10 Bulots
King Crab 350 gr.
 Crab 800 gr.
 Tuna sashimi
 Salmon sashimi
 European "Clawed" Lobster sashimi
 Salmon caviar 50 gr.

SILVER SCOGLIERA | 350€

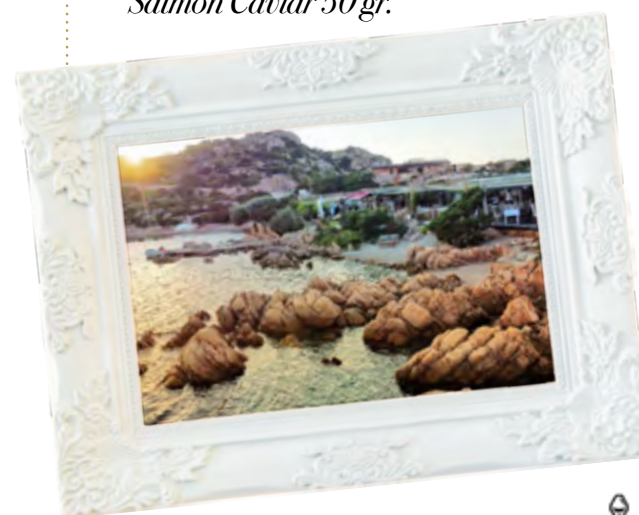
4 Ostriche Special di Sardegna
 4 Ostriche Regal
 4 **Scampi** Porcupine
 4 **Gamberi Rossi** di Mazara del Vallo
 8 Bulots
 Sashimi Tonno
 Sashimi Salmone
 Granchio 800 gr.
 Orata 500 gr.
4 Oysters Special of Sardinia
4 Regal Oysters
4 Porcupine Scampi
4 Red Prawns from Mazara del Vallo
 8 Bulots
 Tuna Sashimi
 Salmon Sashimi
 Crab 800 gr.
 Seabream 500 gr.

KING SCOGLIERA | 1.400€

12 Ostriche Special di Sardegna
 12 Ostriche Regal
 Aragosta cotta 800 Gr.
King Crab 350 Gr.
 6 **Scampi** Porcupine cotti
 9 **Scampi** Porcupine crudi
 12 Gamberi Rosa cotti
 12 Bulots
 6 Capesante
 12 Cannolicchi
 9 **Gamberi Rossi** di Mazara del Vallo
 Sashimi Tonno
 Sashimi Salmone
 Caviale Beluga 30 Gr.
12 Oysters Special of Sardinia
12 Regal Oysters
Mediterranean Rock Lobster cooked 800gr.
King Crab 350 gr.
6 Cooked Porcupine Scampi
9 Raw Porcupine Scampi
12 Tiger Prawns cooked
 12 Bulots
 6 Scallops
 12 Sea razor clams
 9 **Red Prawns** from Mazara del Vallo
 Tuna Sashimi
 Salmon Sashimi
 Beluga Caviar 30 gr.

GOLD SCOGLIERA | 560€

6 Ostriche Special di Sardegna
 6 Ostriche Regal
 4 **Scampi** Porcupine
 6 **Gamberi Rossi** di Mazara del Vallo
 2 Capesante
 10 Bulots
King Crab 350 Gr.
 Granchio 400 Gr.
 Sashimi Tonno
 Sashimi Salmone
 Sashimi Astice
 Caviale Di Salmone 50 Gr.
6 Oysters Special of Sardinia
6 Regal Oysters
4 Porcupine Scampi
6 Red Prawns from Mazara del Vallo
 2 Scallops
 10 Bulots
King Crab 350 gr.
 Crab 400 gr.
 Tuna Sashimi
 Salmon Sashimi
 European "Clawed" Lobster Sashimi
 Salmon Caviar 50 gr.



La Scogliera non è un ristorante ma uno stile di vita. Un luogo d'incontro e di magia: un'oasi in mezzo al mare dove il trionfo dei sapori si accompagna e si fonde con emozioni visive e olfattive.

La Scogliera is not a restaurant but a lifestyle. A meeting place and magic: an oasis in the middle of the sea where the triumph of flavors accompanies and blends with visual and olfactory emotions.



Tiramisù | 20€ 1, 3, 7

Ridere di gusto... | 45€
Sweet laughs 1, 3, 5, 7, 8

Fruttini gelato della costiera Amalfitana | 40€
Fruit gelato from the Amalfi Coast 3, 5, 6, 7, 8, 9

Gran plateau di frutta, fruttini gelato, sorbetto e gelato | 300€
Plateau of seasonal fruit, fruit gelato, sorbets and artisanal gelato 3, 5, 6, 7, 8, 9

Latte in piedi alla menta, fragole e olio vanigliato | 25€
"Standing milk" with mint, strawberries and vanilla oil 7

Zuppetta di frutti rossi al sambuco, spuma di yogurt e cannella | 25€
Red fruit soup with elderberry, yogurt foam and cinnamon 7

Tarte tatin di mele, creme fraiche e gelato | 25€
Apple tarte tatin, creme fraiche and ice cream 1, 3, 5, 7, 8

Meringa al pepe nero, frutti di bosco e chantilly alla noce moscata | 25€
Black pepper meringue, berries and nutmeg chantilly 3, 7

Gelato del giorno, mantecato al momento di nostra produzione | 25€
"Just in time" ice cream 3, 5, 7, 8



Allergeni: 1 Cereali contenenti glutine, 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3 Uova e prodotti a base di uova, 4 Pesce e prodotti a base di pesce, 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi, 6 Soia e prodotti a base di soia, 7 Latte e prodotti a base di latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano e prodotti a base di sedano, 10 Senape e prodotti a base di senape, 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, 12 Anidride solforosa e solfiti, 13 Lupini e prodotti a base di lupini, 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Allergens: 1 Cereals containing gluten, 2 Crustaceans and products based on crustaceans, 3 Eggs and products based on eggs, 4 Fish and products based on fish, 5 Peanuts and peanut based products, 6 Soy and soy based products, 7 Milk and milk based products, 8 Nuts, 9 Celery and products based on celery, 10 Mustard and products containing mustard, 11 Sesame seeds and products based on sesame seeds, 12 Sulphur dioxide and sulphites, 13 Lupins and products based on lupins, 14 Molluscs and products based on molluscs.

