

I crudi

Gamberi rossi di Mazara del Vallo 6 cad

Scampi rosa del Mediterraneo 6 cad

Ostrica selezione Royale David Hervé n°3 (Francia) 6 cad

Carpaccio di tonno rosso con emulsione di fagioli
cannellini, insalata di carciofi crudi e briciole di
topinambur 25

Cheesecake salata al profumo di basilico, salmone
fresco, mela verde e maço al lime 20

Tartare di dentice al rum bianco, menta fresca e sale
Maldon affumicato su gazpacho di melograno 22

Il nostro tris di tartare 25

Il grand crudo di AleXAmber 28

I caldi

Piccola pizza fritta gourmet con cime di rapa
saltate, burrata e acciughe del cantabrico 18

Roastbeef di tonno rosso di Sicilia con cuvea
di senape al miele di acacia 25

Tentacoli di polpo allo spiedo panati al Panko con
salsa rosa al tabasco e salsa aioli 18

Millefoglie di verza e baccalà mantecato con
fonduta di pecorino e olive taggiasche essiccate 18

Le paste

Gnocchi di zucca mantecati al burro profumati al lime e zafferano con vongole e bottarga 20

Paccheri di Gragnano al sugo di moscardini con crema di piselli e crumble di pane integrale all'aglio e peperoncino 20

Bottoni di pasta ripieni di capasanta con verza stufata e pancetta croccante 20

Spaghetti alla crema di bufola con tartare di gambero argentino e tartufo nero 22

Linguine di AleXAmber allo scoglio in salsa rossa piccante 18



I risotti

Risotto allo champagne con velo di crudo di scampi e gamberi e coulis ai lamponi 22

Risotto mantecato alla scamorza affumicata con pere, foglioline di timo e capesante 20

Risotto carnaroli al cavolo viola con filetti di triglia, carciofi croccanti e capperi fritti 20

Le zuppe

Vellutata di ceci profumata agli agrumi con frutti di mare al vapore e basilico croccante	20
Crema di castagne con noci di capasanta alla piastra e scaglie di mandorle tostate	20
Sauté alla corsara di cozze e vongole veraci con crostone di pane profumato all'aglio	19

Il pesce

Trancio di ricciola al forno con purea di zucca gialla, polvere di amaretti e cavolo nero saltato all'uvetta	28
Cubi di pesce spada grigliato su salsa curry, al profumo di mango e melanzana croccante	28
Trancio di tonno in crosta di pistacchi su confettura di peperone dolce e radicchio arrostito allo zucchero di canna	28
Polpo alla brace alla tex-mex con patate arrosto e rosmarino in salsa piccante	28
Filetti di rombo al forno, alle tre patate con timo e rosmarino	26
Fritto di scampi, calamari e verdure in pastella	28