

C

L

*Dinner*

**SPECIALS OF THE DAY**

Tempura di seppioline e chips di asparagi

Sautè di aragosta, purea di patate, zenzero e datterino confit

Linguine, gamberi rossi, zucchine trombetta e datterino giallo

Branzino, bieta costa, peperoncino e salsa di acciughe

Cernia, funghi trifolati e salsa lime al timo

**OYSTER BAR**

Fines de Claires n° 3

Helie St. Vaast n°3

Spécial Gillardeau n°3

Special Cuvée Prestige n° 3

Legris n°3

**SEA FOOD**

Gamberi rossi di Sicilia

Scampi di Sicilia

Cappesante

Tartufi di mare

Clams

Amandes

Bulot

★ *Signature dish*