

C

L

## *Dinner*

### SPECIALS OF THE DAY

Orata in tempura con carciofi  
e maionese al pepe di Sichuan

Sashimi di palamita scottata, crema di sedano  
rapa, salsa di acciughe e peperoncino

Paccheri, aragosta, datterino giallo  
e crumble al lime

Cernia, fagiolini, patate e sauté di vongole

Gamberi rossi alla fiamma

★ *Signature dish*

### 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