



TAPAS *mezza porzione*

Antipastini misti della casa (7 tapas dello chef)	min 2 pers. cad	€24
Fiori di zucca in pastella con ricotta di bufala e acciughe del Cantabrico <i>(1-3-4-5-6-7)</i>	4 pz	€9
Carpaccio di tonno affumicato con cipolla caramellata al Nero D'Avola <i>(4)</i>		€11
Polpettine di pesce del Nautilus fritte* con salsa verde <i>(1-2-3-4-5-6-7-8-14)</i>	6 pz	€9
Crostone con baccalà* mantecato alla veneziana <i>(1-3-4-6-7)</i>	3 pz	€9
Polpo* patate e olive taggiasche <i>(14)</i>		€9
Code di gamberi* alla catalana <i>(2-9)</i>		€10
Alici marinate con salsa salmoriglio e crostini <i>(1-4)</i>		€8
Gamberi* in crosta di pistacchio con salsa alla senape e miele <i>(1-3-5-6-7-14)</i>	3 pz	€10
Fritto di calamaretti* spillo e zucchine filangè <i>(1-5-6-14)</i>		€10
Capesanta* gratinata <i>(1-8-14)</i>	cad	€4,5
Cozze gratinate <i>(1-8-14)</i>	9 pz	€9
Peperoni friggiteli e sale maldon veg <i>(5)</i>		€6,5

I CRUDI

Ostriche Fin de Claire <i>(14)</i>	cad	€4
Ostriche speciali <i>(14)</i>	cad	€5,5 / 8,5
Gambero* rosso di Mazara <i>(2)</i>	cad	€5
Scampi* porcupine Irlanda <i>(2)</i>	cad	€5
Tartare di salmone, misticanza e salsa guacamole <i>(3-4)</i>		€16
Tartare di ricciola con julienne di finocchio e maionese all'aneto <i>(3-4-6-10)</i>		€18
PLATEAU ROYAL 12 pz	consigliato x2	€48
2 ostriche, 2 ostriche speciali, 4 gamberi rossi*, 4 scampi* porcupine <i>(2-3-4-14)</i>		
PLATEAU NAUTILUS 24 pz	consigliato x4	€92
4 ostriche, 4 ostriche speciali, 8 gamberi rossi*, 8 scampi* porcupine <i>(2-3-4-14)</i>		

PER I PIÙ GOLOSI

Caviare accompagnato da un chupito di vodka premium e burro (1-4-7)

Osetra 10 gr	€45
Beluga 10 gr	€35

ANTIPASTI DI MARE

Pepatona di cozze con crostoni <i>(1-14)</i>	€14
Misto di mare* gratinato <i>(1-2-14)</i>	€20
Acciughe del Cantabrico con crostini e burro agli agrumi <i>(1-4-7)</i>	€17
Zuppetta di moscardini*, con polenta fritta <i>(5-14)</i>	€14

REMEMBER 80's

Cocktail di gamberetti* al vetro (2-3-6-10)	€15
Cavatelli ai frutti di mare* al cartoccio di pane (1-2-4-14)	min 2 pers. cad €18
Penne con panna, salmone e vodka (1-3-4-7)	€13
Sogliola* alla mugnaia (1-4-6)	€18

PRIMI

Fregola gamberi*, asparagi e pomodorini (1-14)	€17
Spaghettoni con vongole veraci e bottarga (1-14)	€19
Tagliolini all'astice e pomodorini datterini (1-2)	€30
Ravioli di cernia con seppie, zucchine e uova di salmone (1-2-3-4-6-7-14)	€22
Gnocchetti tricolori cozze e pecorino (1-3-7-14)	€13
Risotto ai frutti di mare* (2-4-9-14)	min 2 pers. cad €18
Paccheri alla puttanesca di mare* (1-2-4-14)	€16
Fusillone con gamberi* e pesto di pistacchio (1-2-3-4-6-7-14)	€19

LE NOSTRE PAELE

Paella alla Valenciana carne, verdure, frutti di mare* (2-4-7-9-14)	min 2 pers. cad €23
Paella de Marisco Verdure, frutti di mare* (2-4-7-9-14)	min 2 pers. cad €22

SECONDI

Calamaro ripieni alla pizzaiola (1-3-7-14)	€20
Grigliata mista* del Nautilus (2-4-14) min 2 pers. cad	€27
Astice alla catalana / a piacere (2-9) 500 gr circa	€60
Trancio di salmone al sesamo e salsa di guacamole (4-11)	€17
Tagliata di pesce spada*, rucola e pomodori piccadilly, con citronette al lime (4)	€19
Fritto di calamari* e code di gamberi* con verdure pastellate (1-2-4-6)	€19
Branzino in crosta di sale / a piacere (4) min. 2 pers.	€42
Pesce spada alla griglia con misticanza e salsa alla senape (4-8-10)	€19

LA TRADIZIONE

Bruschette pomodorini e basilico (1)	3 pz	€9
Carpaccio di manzo tricolore		€18
Penne all'arrabbiata (1-6-9)		€13
Spaghetti alla carbonara (1-3-6-7)		€15
Paccheri pomodoro e burrata di Bufala e basilico (1-7)		€14
Risotto alla milanese veg (7-9)		€15
Cotoletta alla milanese con pomodorini e rucola (1-3-6)		€29
Tagliata di filetto rosmarino e sale Maldon con patate		€26

INSALATONE

Caprese mozzarella di bufala, pomodorini e basilico veg (7)	€13
Caesar Salad insalata iceberg, straccetti di pollo, crostini di pane, scaglie di grana e salsa Cesar (1-3-6-7-10)	€15
Oblò misticanza, radicchio, pomodorini, olive, polpo* e patate prezzemolate (14)	€15
Sottocoperta rucola, pomodorini, burrata, zucchine, gamberetti* e mais (2-7-10)	€16

CONTORNI

Patatine fritte “dippers”* (5)	€5,5
Insalata mista di stagione	€5,5
Spinaci aglio, olio e peperoncino	€5,5
Cetriolo carosello olio e sale	€5,5
Verdure alla griglia	€7

PIZZE CLASSICHE

Bufalina pomodoro san Marzano, mozzarella di bufala, basilico <i>(1-6-7)</i>	€13,5
Napoli pomodoro, fior di latte, acciughe del cantabrico, origano <i>(1-6-7)</i>	€10
Margherita pomodoro san Marzano, fior di latte e basilico <i>(1,6,7)</i>	€9
Vegetariana <i>veg</i> pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni alla griglia <i>(1-6-7)</i>	€12,5
Pepperoni Style pomodoro san Marzano, fior di latte, gorgonzola, salame piccante e olive taggiasche <i>(1-6-7)</i>	€12
Parma pomodoro san marzano, fior di latte, rucola, grana e prosciutto di Parma 24 mesi <i>(1-6-7)</i>	€15
La Tris mozzarella di bufala, gorgonzola, scaglie di grana e origano <i>(1-6-7)</i>	€11
Due Stagioni pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon <i>(1-6-7)</i>	€11
Capri pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto e burrata <i>(1-6-7)</i>	€12

FISH PIZZE

Capitan Nemo marinara ai frutti di mare* con aglio, olio e prezzemolo <i>(1-2-6-14)</i>	€15,5
Pizza Nautilus fior di latte, salmone, gamberetti*, rucola e panna <i>(1-2-4-6-7)</i>	€16

BEVANDE

Soft drinks e succhi di frutta		€4
Acqua gasata o naturale 500 ml		€3
Birrificio Angelo Poretti 4 luppoli	20 cl / 40 cl	€4/7
Grinbergen Blanche	25 cl / 50 cl	€4,5/8
Grinbergen Double Ambrée	25 cl / 50 cl	€4,5/8
Calice di vino bianco/rosso/prosecco	da	€7
Cocktails	da	€8/15
Caffè		€3
Caffè bello figo		€4
COPERTO		€3

L'assortimento può variare a seconda degli arrivi.

* Alcune pietanze o ingredienti indicati sono abbattuti all'origine.
I prodotti ittici freschi da consumarsi crudi vengono sottoposti, da questo esercizio, ad abbattimento preventivo come disposto dal Reg. CE 853/2004.

ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

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

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva