

# TAPAS mezza porzione

Antipastini misti della casa min 2 pers. c (7 tapas dello chef)	ad	€24
Carpaccio di tonno affumicato con cipolla caramellata al Nero D'Avola (4)		€11
Polpo* patate e olive taggiasche (14)		€9
Code di gamberi* alla catalana (2-9)		€10
Alici marinate con salsa salmoriglio e crostini (1-4)		€8
Fritto di calamaretti* spillo e zucchine filangè (1-5-6-14)		€10
Capesanta* gratinata (1-8-14)	ad	€4,5
Bruschette pomodorini e basilico veg (1) 3	pz	€9
ANTIPASTI DI MARE		
Pepatona di cozze con crostoni (1-14)		€14
Misto di mare* gratinato (1-2-14)		€20
Acciughe del Cantabrico con crostini e burro agli agrumi (1-4-7)		€17
Zuppetta di moscardini*, con polenta fritta (5-	14)	€14
Crema di fave, cicoria e code di scampi* A.O.P	(2)	€18
Frisella, puntarelle, burrata e colatura di alici (1-4)		€15
Insalata di carciofi, gamberi* e bottarga (2)		€18

## I CRUDI

Ostriche Fin de Claire (14) cad		€4
Ostriche speciali (14) cad		€6/9
Gambero* rosso di Mazara (2) cad		
Scampi* porcupine Irlanda (2)	ead	€5
Riccio di Galizia (14)	cad	€5
Tartare di salmone, misticanza e salsa guacamole (3-4)		
Tartare di scampi* lime e dragoncello (2)		
Tartare di gamberi* la classica in olio e limone (2)		
Tris di tartare (2-3-4)		€20
PLATEAU ROYAL 12 pz co 2 ostriche, 2 ostriche speciali, 4 gamberi rossi*, 4 scampi* porcupine (2-3-4-14)	onsigliato x2	€48
PLATEAU NAUTILUS 24 pz consigliato x4 4 ostriche, 4 ostriche speciali, 8 gamberi rossi*, 8 scampi* porcupine (2-3-4-14)		
PER I PIÙ GOLOSI  Caviale accompagnato da un chupito di vodka premium e burro (1-4-7)  Osetra 10 gr		€45
Beluga 10 gr		€35



Cocktail di gamberetti* al vetro (2-3-6-10)	€15
Penne con panna, salmone e vodka (1-3-4-7)	
Sogliola* alla mugnaia (1-4-6)	€18
PRIMI	
Spaghettoni con vongole veraci e bottarga (1-14)	€19
Cavatelli ai frutti di mare* al cartoccio di pane (1-2-4-14) min 2 pers. cad	€20
Tagliatelle carciofi e code di scampi* (1-2-3-6)	€17
Fregola con sminuzzata di aragosta* e datterini rossi e gialli (1-2-4)	€22
Tagliolini all'astice e pomodorini datterini (1-2-4)	
Panciotti* di capesanta e gamberi con calamari*e zucchine (1-2-3-4-6-7-9-14)	€22
Paccheri mazzancolle*siciliane e funghi porcini (1-2-4)	€19
Risotto ai frutti di mare* (2-4-9-14) min 2 pers. cad	€18
LE NOSTRE PRELLE	
Paella alla Valenciana min 2 pers. cad carne, verdure, frutti di mare* (2-4-7-9-14)	<b>€2</b> 3
Paella de Marisco min 2 pers. cad Verdure, frutti di mare* (2-4-7-9-14)	€22

#### SECONDI

Coda di rospo* con patate, Porcini e	
timo limonato (4-9)	€24
Grigliata mista* del Nautilus (2-4-14)	€27
Astice alla catalana / a piacere (2-9) 500 gr circa	€60
Trancio di salmone al sesamo	
e salsa di guacamole (4-11)	<b>€</b> 17
Branzino in crosta di sale / a piacere (4) min. 2 pers. cad.	€21
Pesce spada alla griglia con misticanza	
e salsa alla senape (4-8-10)	€19
Fritto di calamari*, code di gamberi*, alici	
con verdure pastellate (1-2-4-6)	€19
Pescato del giorno	<b>€7</b> /10
PRIMIDITERRA "I CLASSICI"	
Tagliatelle di ragù alla bolognese (1-3-6-9)	€13
Spaghetti alla carbonara (1-3-6-7)	€15
Minestrone di verdure alla milanese (9)	€13
Risotto alla milanese veg (7-9)	€15
LA TRADIZIONE	
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi	017
e mozzarella di bufala (7)	€17
Cotoletta alla milanese con pomodorini e rucola (1-3-6)	€29
Filetto al pepe verde / ai funghi porcini	€29
Polenta gorgonzola e funghi (7)	€17

### BOMIS

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)	€6
Insalata mista di stagione	€6
Scarola aglio olio e peperoncino	€7
Carciofi trifolati	<b>€12</b>
Verdure alla griglia	€7
Peperoni friggitelli e sale Maldon veg (5)	€7

#### PIZZE

Bufalina pomodoro san Marzano, mozzarella di bufala, basilico (1-6-7)	€13,5
Napoli pomodoro, fior di latte, acciughe del cantabrico, origano (1-6-7)	€10
Margherita pomodoro san Marzano, fior di latte e basilico (1-6-7)	€9
Vegetariana veg pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni alla griglia (1-6-7)	€12,5
Pepperoni Style pomodoro san Marzano, fior di latte, gorgonzola, salame piccante e olive taggiasche (1-6-7)	€12
Parma pomodoro san marzano, fior di latte, rucola, grana e prosciutto di Parma 24 mesi (1-6-7)	€15
La Tris mozzarella di bufala, gorgonzola, scaglie di grana e origano (1-6-7)	€11
Due Stagioni pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon (1-6-7)	€11
Porcini fior di latte, taleggio DOP, Porcini e scaglie di grana (1-6-7)	€11
Capri pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto e burrata (1-6-7)	€12
Capitan Nemo marinara ai frutti di mare* con aglio, olio e prezzemolo (1-2-6-14)	€15,5
Pizza Nautilus fior di latte, salmone, gamberetti*, rucola e panna (1-2-4-6-7)	€16

#### BEVANDE

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

L'assortimento può variare a seconda degli arrivi.

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

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

<sup>\*</sup> Prodotti abbattuti all'origine