

## ***Il Crudo***

*Degustazione di Ostriche con Pane di Segale e Burro Demi-Sel*

*Selezione di Tartare di Pescato del Giorno*

*Gran Piatto di Crudità: Ostriche, Crostacei e Sashimi del Pescato*

*Ceviche di Branzino allo Zenzero su Germogli di Spinaci*

## ***Gli Antipasti***

*Caesar Salad di Gamberi Biondi di Viareggio, Pane di Altamura e Parmigiano*

*Fantasia di Mare Tiepida con Verdurine Croccanti alla Portofino*

*Scrigno di Pomodoro, Tartare di Mozzarella di Bufala, Pesto e Gamberi Rossi*

*La Nostra Insalata Vegetariana alla Greca*

*Tartare di Filetto di Chianina Bistro' Style*

## ***I Primi Piatti***

*Mezzi Paccheri "Cav. Cocco" Cacio Pepe e Gamberi Rossi*

*Fusilli "Cav. Cocco" in Crema di Zucchine con Calamari e Melissa Selvatica*

*Fregola Sarda con Astice, Pomodorini Gialli del Vesuvio IGP*

*Mantecata al Burro di Normandie ed Erbe Provenzali (min. per 2 persone)*

*Risotto Acquerello Mantecato alla Stracciatella di Bufala Campana con Capesante  
al Profumo di Lime*

*Linguine "Cav. Cocco" in Riduzione di Crostacei Cozze Vongole e Asparagi*

*Conchiglioni "Cav. Cocco" Farciti con Pomodorini Confit, Ricotta di Bufala e  
Bresaola della Valtellina Croccante*

*Tutto il pesce crudo che serviamo viene abbattuto ad una Temperatura di  
-20 per 24 ore, secondo Ordinanza Ministeriale del 17/07/2013*

*\*Per gli allergeni consultare la lista degli ingredienti\**

## *I Secondi Piatti*

### *Il Pesce della Barca*

*Alla Ligure*

*Al Cipollotto di Tropea*

*Al Sale*

*Al Fumetto*

*Allo Zenzero*

*Al Miele e Timo*

*All'Acqua Pazza*

*Alla Griglia*

-----  
*Filetto di Coda di Rospo al Forno con Agrodolce di Verdure*

*Trancio di Pesce Spada del Mar Mediterraneo con Ginger, Frutti Rossi e Salsa ai  
Limoni di Sorrento*

*Scottata di Tonno Nostrale, Verdurine all'Anice e Crispy di Pane Altamura*

*Cuore di Baccala Islandese in Crosta di Semola con Crudità di Verdure e Salsa  
Jalapeño*

*Galletto Mantovano all'Orientale con Pomme Ratte e Riso Basmati al Curry*

*Petto d'Anatra Marinato al Miele, Arancia e Peperoncino Cotto a Bassa  
Temperatura con Verdure al Profumo di Cedro*

### *Le Catalane del Portofino*

*Scampi*

*Astice*

*Aragosta*

### *I Nostri Menu Degustazione*

*Tre Portate Selezionate dal Nostro Chef € 45,00*

*Cinque Portate Selezionate dal Nostro Chef € 70,00*

*Lo Chef Roberto Galli*