

menu

РЕАЯ

Terrazza

**“L’equilibrio del piatto
è come l’equilibrio del mondo
per non stravolgerlo, bisogna
assaggiarlo così com’è”**

Francesco Franzese 


Acqua

Panna minerale/naturale/oligominerale Firenze, Italia	3€
San Pellegrino minerale/naturale/frizzante Bergamo, Italia	3€
Maxim's naturale/oligominerale Stia, Toscana	12€
Maxim's frizzante/oligominerale Stia, Toscana	12€
Evian minerale/naturale Evian-Lea Bains, Francia	7€
Perrier minerale/naturale/frizzante Vergeze, Francia	7€
Voss-artesian frizzante Varnestrom, Norvegia	12€
Voss-artesian naturale Varnestrom, Norvegia	12€
Filette minerale/minerale/oligominerale Guarcino, Frosinone	7€
Filette minerale/minerale/oligominerale/frizzante Guarcino, Frosinone	7€

Antipasti

Millefoglie	18€
Millefoglie di melanzane, con crema di pecorino salsa datterino olio EVO e basilico (1-7)	
Baccalà	25€
Baccalà agli agrumi, su gaspacio di pomodoro all'arancio e misticanza ai lamponi (4)	
Catalana di crostacei	55€
Di Astice e crostacei	18 hg
Di aragosta	20 hg
Di king crab	12 hg
Di astice blu	
Polpo alla brace	22€
Polpo arrostito su crema di patate a limone, pomodorini confit e olio EVO al finocchietto (4)	
Sutè di mare	30€
Vongole - Taratufi - Lupini (1-4- 13) Accompagnato da pane tostato	
Tiepido di mare	25€
Calamari, seppie, dadini di polipo e gamberi di Mazara in umido (1-2-3-4-6-17-11-13)	

Profumo di mare

Il gran crudo del REAR	45€
1 scampo, 1 gambero, 2 taratufi di mare, 3 ostriche	
Tartare di salmone	16€
Tartare di tonno	24€
Tartare di ricciola	18€
Tartare di scampo	35€
Tartare di gambero rosso	32€
Scampi di Porcupine	9€ al pz
Scampi reali di Porcupine	12€ al pz
Gamberi XXL di Mazara 	12€ al pz
Taratufi di mare	4€ al pz
Astice Blu	12 hg
Aragosta	18 hg
King Crub	20 hg
(2-4-12-13)	

Street food

Bao di mare Pescato del giorno a tartare maionese affumicata misticanza e semi di zucca. (1-2-3- 4-5-6-8)	10€
O Ciurill' Fior di zucca ripieno di ricotta provola e gamberi, crema di zucchine alla scapece e gambero di Mazara. (1-2-5-7-4)	20€
Tempura di Astice Tocchetti di astice fritti con verdure di stagione e maionese al lime e pepe. (1-2-3-4-5)	45€
Fritturina di mare Gamberi e calamari di Mazara (1-2-3-4-5)	25€
Bun di maialino iberico Indivia belga e maionese allo zafferano (1-3-4-6-7-8-10)	10€
Gamberi panko Gamberi impanatura panko (1-4-2-5)	26€
Alici del Cantabrico con pan brioche e burro	22€
Joselito jamon Gran Reserva	35 hg

Ostriche

POGET (ostrica Pleiade)	7€ al pz
REGAL OR	9€ al pz
TARBOURIECH (la perla rosa) (13)	9€ al pz

Primi

Spaghettone Spaghettone al pomodoro San Marzano DOP (1-4-7)	16€
Spaghettone - Linguine min 2pax Spaghettone (2-3-4)	
Di aragosta	18 hg
Di king crab	20 hg
Di astice blu	12 hg
Linguine agli scampi Linguine agli scampi porcupine (1-2-4)	30€
Capelli d'angelo Capellino al limone con tartare di gambero di mazara e pomodoro di sorrento (1-4-7-8-11-13)	25€
Pasta fredda di mare pasta dello chef (1-7)	22€
Linguina alla nerano Con crema di zucchine, provolone del monaco e menta (1-4-7)	20€
Gnocco Gnocco acqua e farina con cozze ceci e peperoncini del fiume (1-4-7)	22€
Spaghettone ai frutti di mare	30€
Vongole	
Taratufi	
Lupini (1-4-13)	

Secondi

Dalla brace

Pescato del giorno -- | hg
a seconda della disponibilità

(4)

Di astice 12 | hg

Di aragosta 18 | hg

Scampi reali bah porcupine 12€
1 pz

Black Angus Aberdeen selezione REAR
accompagnato da contorni di stagione

Costata 9 | hg

T-bone 9.5 | hg

Filetto di Wagyu Giapponese 45 | hg
accompagnato da contorni di stagione

Filetto Black Angus selezione REAR 35€
accompagnato da contorni di stagione

Orecchio d'elefante 30€
cotoletta alla Milanese di vitellino bianco

Dolci

Millefoglie	13€
Con crema e fragoline (1-3-7-8)	
Millefoglie	13€
Con pistacchio (1-3-7-8)	
Tiramisù	13€
Tradizionale gelato al caffè (1-3-7-8)	
Sorbetti	12€
Gelati	12€
Frutta di stagione	9.50€

Allergeni Reg Ue 1169\20

1. glutine
2. crostacei
3. uova
4. pesce
5. arachidi
6. soia
7. latte
8. frutta a guscio
9. sedano
10. semi di sesamo
11. anidride solforosa e solfiti
12. lupini
13. molluschi
14. senape

Servizio 10%
Coperto 3,00€

