



## Secondi

MAIN COURSES

---

Spigola in crosta di sale alle erbe SEABASS IN HERBAL SALT CRUST	€ 59,00 (Per due persone - For two person)
Trancio di salmone, panna acida all'aneto e misticanza di stagione SALMON STEAK, SOUR DILL CREAM AND SEASONAL SALAD	€ 18,00
Filetto di orata planciata con insalata di finocchi e arance ROASTED DORADE FILLET WITH FENNEL AND ORANGE SALAD	€ 22,00
Baccalà arrostito, composta di cipolla rossa caramellata e concassé di pomodoro ROASTED COD, RED ONION JAM AND TOMATO CONCASSÉ	€ 18,00
Il fritto con salsa agrodolce DEEPFRIED MIXED FISH WITH SWEET & SOUR SAUCE	€ 22,00
Zuppa di cozze alla mediterranea e crostini MEDITERRANEAN MUSSEL SOUP WITH CRUNCHY BREAD	€ 16,00
Astice alla catalana estiva con agrumi CATALAN LOBSTER AND CITRUS FRUITS	€ 32,00
Gamberoni alla griglia GRILLED KING PRAWNS	€ 26,00

## Contorni

SIDE DISHES

---

Chips di patate CHIPS	€ 6,50
Scarola saltata alla napoletana SCAROLE NEAPOLITAN STILY	€ 6,50
Insalata di stagione SALAD IN SEASON	€ 6,50
Melanzane a funghetto FRIED AUBERGINE WITH CHERRY TOMATOES	€ 6,50
Coperto COVERED	€ 3,50

DA CESARE  
RISTORANTE 



## Menu Degustazione TASTING MENU

---

Cinque portate a discrezione dello chef  
FIVE COURSES AT THE DISCRETION OF THE CHEF

€ 55,00  
(Bevande escluse  
Drinks not included)

## Crudit  RAW FISH

---

Ostriche  
OYSTERS

€ 4,50  
(Al pezzo - A piece)

Tartufi  
VENUS CLAMS

€ 3,50  
(Al pezzo - A piece)

Fasolari  
COCKLES

€ 2,50  
(Al pezzo - A piece)

Gamberi rossi  
RED KING PRAWNS

€ 5,00  
(Al pezzo - A piece)

Scampi  
LANGUSTINES

€ 5,00  
(Al pezzo - A piece)

Ricci (secondo disponibilit )  
SEA URCHINS (DEPENDING ON AVAILABILITY)

€ 3,50  
(Al pezzo - A piece)

Tartare di tonno alla mediterranea  
MEDITERRANEAN TUNA TARTARE

€ 19,00

Tartare di ricciola lampone e aneto  
AMBERJACK TARTARE WITH RASPBERRY AND DILL

€ 19,00

Tartare di salmone agli agrumi  
SALMON TARTARE WITH CITRUS FRUITS

€ 19,00

Pinzimonio di verdure, scampi e gamberi  
PINZIMONIO: VEGETABLES, LANGUSTINES AND PRAWNS

€ 18,00

Plateau royale

€ 39,00



## Antipasti STARTERS

---

Insalata di mare tiepida e verdure croccanti  
WARM SEASALAD WITH CRUNCHY VEGETABLES

€ 14,00

Catalana di scampi e gamberi  
CATALAN LANGUSTINES AND PRAWNS

€ 16,00

Polpo arrostito, spuma di patate e olive taggiasche  
ROASTED OCTOPUS, POTATOES CREAM AND TAGGIASCA OLIVES

€ 14,00

Calamaro sfrangiato, salsa di peperone alla brace, cipolla agrodolce  
ROASTED SQUID, GRILLED PEPPER SAUCE, SWEET & SOUR ONION

€ 17,00

Coquillage al gratin  
GRATIN OF COQUILLAGE

€ 18,00

Uovo poch , patata schiacciata al prezzemolo e bottarga  
POCH  EGG, MASHED POTATOES WITH PARSLEY AND BOTTARGA

€ 13,00

## Primi ENTREMETS

---

Risotto tartufato con gamberi rossi di Mazara del Vallo al marsala  
TRUFFLED RISOTTO WITH MAZARA DEL VALLO PRAWNS AND MARSALA

€ 19,00

Spaghetti vongole e bottarga  
SPAGHETTI WITH CLAMS AND BOTTARGA

€ 16,00

Il mare in casseruola  
THE SEA IN THE CASSE-ROLE

€ 28,00

Spaghetti mantecati al verde con cozze e pomodorino confit  
SPAGHETTI CREAMED WITH PARSLEY, MUSSELS AND CONFIT TOMATOES

€ 16,00

Linguina all'astice  
LINGUINE WITH LOBSTER

€ 22,00

Pacchero allo scorfano e la sua tartare  
PACCHERI WITH SCORPIONFISH SAUCE AND TARTARE

€ 19,00

Spaghetto quadro mantecato alla crema di zucchine e scampi  
SQUARED SPAGHETTO CREAMED WITH ZUCCHINI AND LANGUSTINES

€ 17,00