



LA NOSTRA SELEZIONE DI CHAMPAGNE

Nome	Gradi	Cantina	Prezzo
B.P. Brut Premier Cuvee	12°	Bruno Paillard	€110
Krug Gran Cuvee	12°	Krug	€290
Ruinart Brut Premier Cru	12.5°	Ruinart	€130
Deutz Brut Classic	12°	Deutz	€70
Belle Epoque	12.5°	Perrier-Jouet	€240
Jaquesson 774	12°	Jacquesson	€85
Moet ICE	12°	Moet	€100



APERITIVO UMD X BAIA MARINELLA

FORMULA €25.00

Cocktail by Ugo + Tartare di tonno yellow fin (pinna Gialla) con spuma di Provola e limone (50g.)
Salmone Ora King con nocciola salata, burro montato e finocchietto selvatico (50g.)
Filetto di Ricciola Sensory Fresh con maionese al lime e gazpacho (50.g)

LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE

BELON DU BELON €6

Provenienza: Francia

Sapore: mediamente sapida, retrogusto di nocciola, muschio, fungo porcino

GILLARDEAUN°3 €5

Provenienza: Francia

Sapore: leggera sapidità, dolcezza spiccata con note aromatiche di frutta con guscio, lieve nota ferrosa

PERLA NOIR N°2 €6

Provenienza: Francia

Sapore: Carne croccante dal gusto fruttato con note di zucchero filato

FINE DE BINIC OSTRICA SERVATICA N°2 €5

Provenienza: Francia

Sapore : Carne croccante salata con un fondo vagamente fruttato

LE TARTARE 100G.

TARTARE DI TONNO YELLOW FIN (pinna Gialla) con spuma di Provola e limone €18
SALMONE ORA KING con nocciola salata, burro montato e finocchietto selvatico €15
FILETTO DI RICCIOLA SENSORY FRESH con maionese al lime e gazpacho €18

I CARPACCI

CARPACCIO DI BACCALÀ SELECTION con cipolla croccante e amarena €14
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO con maionese di soya ed erbe €22



COCKTAILS

PALOMA SMOKY €10

Mezcal herencia de Sánchez

Lime

Miel di agave blu

Soda pompelmo rosa

Sal Tajin

GUSANO ROJO €10

Mezcal herencia de Sánchez Espadin

Purea di Passion fruit home made

Ginger beer

Granatina

Lime

FIZZ MARINO €10

Gin roku

Limone

Scioppo homemade al cetriolo

Albume (Facoltativo)

Soda aromatizzata all'acqua

di mare purificata

