

ALTA MAREA

MENU



ANTIPASTI

Vellutato di verdura e crostini di pane al prezzemolo	 	27.000
Gazpacho di pomodori e basilico del giardino	 	27.000
Calamaro fritto e salsa aioli		30.000
Tartare di pomodori secchi su riso fritto		28.000
Tartare di pesce, capperi, sottaceti e tegole di pane		29.000
Insalata di polpo, olive, prezzemolo e paprika		31.000
Insalata mediterranea di quinoa con uvetta		30.000

CARPACCIO

Carpaccio di pesce, pepe rosa e olio d'oliva aromatizzato al basilico		31.000
Carpaccio di zebu, scaglie di parmigiano e filo d'olio d'oliva		30.000
Carpaccio di polpo con vinaigrette di frutti esotici		32.000

DA NON PERDERE

Gamberetti in tempura con cocco e maionese piccante		31.000
Ceviche in cocco con frutta di stagione e prezzemolo		28.000

ALTA MAREA



PASTA

Alcune paste vengono servite unicamente in porzione piatto

	<u>Porzione</u>	
	Antipasto	Piatto
Gnocchi fatti in casa con salsa di pomodori e basilico 🍴	29.000	35.000
Ravioli fatti in casa al ravitoto, salsa al limone 🍴 Piatto tradizionale malgascio a base di foglie di manioca stufate a lungo	31.000	37.000
Rigatoni al pesto del giardino 🍴	29.000	35.000
Penne all'arrabbiata 🍴 Salsa di pomodoro piccante	29.000	35.000
Spaghetti aglio, olio e peperoncino 🍴 Chiedere con o senza peperoncino	28.000	32.000
Fusilli con ragù di zebù "hena ritra" Piatto tipico malgascio di carne stufata per ore	Unicamente in piatto	39.000
Spaghetti alla Bolognese	Unicamente in piatto	38.000
Tortelloni di zebù in brodo al combava e zenzero	29.000	35.000
Rigatoni all'amatriciana Guanciale, parmigiano, pecorino romano, salsa di pomodori	35.000	41.000

DA NON PERDERE

Linguini alla carbonara (Guanciale, parmigiano, pecorino romano, uova)	Unicamente in piatto	45.000
Linguini con polpa di granchio di mangrovia	Unicamente in piatto	65.000

ALTA MAREA



CARNE

Costata di zebù, frollata breve e salsa cowboy 🌿	46.000
Taglio di zebù impanato alla milanese	47.000
Tenero filetto di zebù marinato con i quattro pepi 🌿 Pepe selvatico, pepe bianco, pepe rosa, pepe verde	51.000
Costine di maiale caramellate con miele selvaggio del Madagascar	48.000
Polpette d'agnello al sugo di pomodoro e basilico	49.000

DA NON PERDERE

Tagliata di zebù 🌿 Sottili lamelle di zébu su piastra calda	49.000
Osso buco di zebù al pomodoro, con prezzemolo, aglio e limone 🌿	49.000

Ogni piatto è servito con il suo contorno!

ALTA MAREA



DAL MARE



Il mare offre e delle volte no ... come i nostri arrivi !

Filetto di pesce scottato, burro al limone, capperi e olive nere	42.000
Semicotto di pesce e salsa al pesto	42.000
Gamberetti in padella, olive, limone e basilico del giardino	45.000
Calamaro grigliato, tagliatto a scacchi e salsa al limone	45.000
Tentacoli di polpo e salsa chimichurri Salsa sudamericana a base di prezzemolo	48.000
Coda intera di aragosta alla plancha, marinata della casa Quantità limitate - consigliata la prenotazione	100.000
Misto di frutti di mare alla piastra e verdure alla griglia A seconda dell'arrivo: camarons, cicale di mare o aragosta servita con spiedini di gamberi, calamari e pesce (Per 2 persone)	180.000

DA NON PERDERE

Pesce alla vaniglia del Madagascar	52.000
Pesce in foglia di banana con verdure in salsa	45.000

ALTA MAREA



DESSERT

Spiedini di frutta di stagione e cioccolato	23.000
Piatto di frutta di stagione Componi il tuo piatto	21.000
Frutta di stagione flambe con rum e gelato alla vaniglia	22.000
Torta del giorno Chiedeteci le nostre torte del giorno	23.000
Coulant al cioccolato con gelato alla vaniglia del Madagascar	27.000
Brownie al cioccolato e crema inglese alla vaniglia del Madagascar	27.000
Lo Snicker Pan di Spagna, caramello, arachidi, crema diplomatica alla vaniglia, guscio di cioccolato	29.000
Gelati fatti in casa o sorbetti alla frutta di stagione Secondo disponibilità	21.000

DA NON PERDERE

Affogato al contrario Gelato alla vaniglia disposto a corona, espresso caldo al centro, granella croccante al caramello	23.000
Zabaione al caffè dell'Alta Marea Crema al caffè fatta al momento, génoise soffice e un tocco di espresso	25.000

ALTA MAREA

