

ALLA **SCOPERTA** DI **MARIXX**

L' OYSTER BAR

Una Curata Selezione in Base
al Periodo Annuale, Accompagnata
dal Nostro ZENZERO Candito
e la Salsa MIGNONETTE

Dalla Francia, GILLARDEAU	n.3	al pezzo	€ 6
Dalla Francia, KRYSTALE	n.3	al pezzo	€ 6
Dall'Italia, SANDALIA	n.3	al pezzo	€ 6

I NOSTRI STUZZICHI

FRITTINO CROCCANTE € 18
di ACCIUGHE Ripiene
di Erbe Spontanee

BRUSCHETTA € 18
Cuore di Bue, Cipollotto, Basilico
e BOTTARGA di Tonno Rosso di Favignana

"MARIXX FLOW" € 20
CHIPS Soffiata di Mais
GAMBERI Rosa
AVOCADO dai nostri Orti
e Uova di SALMONE

NUVOLA € 20
a lunga lievitazione, TRIGLIA di Scoglio
Capperi di Linosa e LIMONE Candito

RETATA € 22
di Piccoli CALAMARETTI della Nottata
fritti in Olio di Oliva

SIETE NELLE MIE MANI...* € 85
Il Nostro PERCORSO CULINARIO

CONDIVISION*

IL CRUDO IN PUREZZA
SCAMPO al pezzo € 12
GAMBERO ROSSO al pezzo € 12
TONNO in Carpaccio € 22
ALALUNGA in Carpaccio € 22

RAW 360° € 65
Nel BLU del MARE

I CALAMARI € 26
locali, alla brace
piccole CAROTE dalle nostre Campagne
ACCIUGHE di Monterosso al nero

I GAMBERI € 30
di Sanremo
al profumo di Rosmarino e Cognac
FAGIOLI BIANCHI di Pigna
e Spinacino dai nostri Orti

"A MENËSTRINN-A CO-E ÈUVE" € 28
ROSSETTI Locali
in Delicato CONSOMMÉ di Dentice Reale
Stracciatella di UOVA del Contadino

L'UOVO € 28
Biologico Perfetto
CARCIOFI Spinosi Violetti
BOTTARGA di Muggine di Cabras
Delicata Salsa Bernese

PRIMI PIATTI*

TAGLIOLINI € 28

40 Tuorli, TRIGLIA Locale, Pomodorini
Capperi, Olive e Basilico

GNOCCHI € 28

BOTTARGA di Tonno Rosso di Favignana
Burro d'Isigny e Focaccia Croccante

TORTELLI € 28

Ripieni di CARCIOFI Spinosi di Latte
Battuta di GAMBERI ROSSI di Sanremo
in Delicato Consommé

VELO € 30

di Tapioca, GAMBERI Rossi
FOIE GRAS e Burro Noisette

RAVIOLI € 26

ripieni di CONIGLIO
ERBETTE di Campo ed il suo Fondo

SECONDI PIATTI

“COME UNA VOLTA” € 12 / hg

il PESCATO
Selezionato da Riccardo
Cotto Dolcemente al FORNO
al SALE o alla GRIGLIA
Primizie di Stagione e Olive Taggiasche

GRIGLIA € 34

Spiedino di PESCATO del Giorno
Sentori di Timo Selvatico e Mirto

“LA VIE EN ROSE” € 55

ARAGOSTA ROSA Gratinata al Forno
Profumo di BRANDY
Insalatina d'Autunno

“GUAZZETTO EXPRESS” € 45

di PESCI e CROSTACEI del Nostro Mare
DATTERINI e Veli di Pane
al Profumo di Rosmarino

NO FISH! € 34

Variazione di PICCIONE
Petto Rosticciato, Coscetta Fritta
e Paté di Fegatino

* Alcuni nostri prodotti selezionati seguono il percorso di abbattimento e mantenimento della qualità a temperature negative in modo da preservarsi in maniera ottimale.
Per eventuali allergie / intolleranze vi preghiamo di rivolgersi al personale di sala.

UN VIAGGIO NEL DOLCE

LA VIA DEL SALE € 15

Consistenze e Cremosità
di NOCCIOLA 'TONDA E GENTILE'

XXMIGLIA PER PROVENZA € 15

La Nostra Versione
della TARTE au CITRON

XXMIGLIA IN DOLCEACQUA STYLE € 15

CROCETTA Caramellata al Cognac
Tiepido ZABAIONE
Doppia VANIGLIA del Madagascar

THE DARK SIDE OF MARIXX € 15

Sformatino Fondente al CIOCCOLATO
del Madagascar, Gelato al profumo di RUM
e ARANCIA amara

XXMIGLIA PER € 15

LA VALLE DELLE MERAVIGLIE

MARRON GLACÉ

Latte di Montagna e PINO Mugo