

# Świeże owoce morza

**Ostrygi Fin De Claire nr.3.....14,- / szt**

Nic dodać nic ująć.....smak morza w najczystszej postaci...

**Bisque z krewetek Vannamei.....35,-**

Bisque czyli francuski krem, który jest przez nas oryginalnie gotowany przez 3 godziny na bazie wywaru mięsa, skorup i głów krewetek Vannamei.

Cechuje się delikatnym i aksamitnym smakiem.....

**Małże Św.Jakuba.....59,-**

Małże Św. Jakuba (3szt), kremowy mus z kopru włoskiego, białe wino, delikatny sos Bisque z homara, kawior limonkowy, mule, świeże zioła, młody szpinak, grillowana cytryna, przyprawy

**Chioggia na talerzu.....79,-**

Fritto misto, mule, krewetki Vannamei, krewetka argentyńska, krewetka Carabineros, vongole, ośmiorniczki baby, kalmary / mątwy, rybki morskie, białe wino, natka pietruszki, czerwona cebula, gałka muszkatołowa, pieprz biały, pieczywo, grillowana cytryna, pieczywo, anchois, wywar z ryb i owoców morza.....skład może się różnić w zależności „co rybak będzie miał w sieci”....

**Calamarata al ragù di cozze .....49,-**

makaron Calamarata, świeże mule, czosnek, szalotka, pieprz, papryczka chilli, pomidory Pelati, świeże pomidory, oliwa extra vergine, odrobina papryczki chilli, masło, natka pietruszki, pomidory koktajlowe, grillowana cytryna...

**Risotto z owocami morza.....49,-**

ryż Arborio / Carnaroli, krewetki Vannamei, krążki mątwy, mule, vongole/lupino, pomidorki koktajlowe, szalotka, białe wino, czosnek, pieprz, oliwa extra vergine, masło, grillowana cytryna, sok z cytryny, bulion warzywny, natka pietruszki, grillowana cytryna.....skład może się różnić sezonowo

**Linguine z homarowym ragù.....49,-**

makaron Linguine, mięso homara (Homarus Americanus), wywar ze skorup homara (bisque), koper włoski, sok z cytryny, szalotka, masło, białe wino, por, czosnek, pasta pomidorowa, pieprz, oliwa extra vergine, masło, natka pietruszki, natka kopru włoskiego, natka chilli, grillowana cytryna...

**Spaghetti Verdi.....49,-**

makaron spaghetti, krewetki Vannamei, krążki mątwy, mule, vongole/lupino, pomidorki koktajlowe, szalotka, białe wino, czosnek, pieprz, oliwa extra vergine, masło, grillowana cytryna, płatki migdałów, pesto bazyliowo-pietruszkowe, sok z cytryny, bulion warzywny, natka pietruszki, grillowana cytryna.....skład może się różnić sezonowo

**Cozze „Mare e Monti”.....34,-**

świeże mule, białe wino, pomidory, anchois, pikantne Salami Spianata z Kalabrii, pieczarki, świeża bazylija, szalotka, czosnek, gałka muszkatołowa, natka pietruszki, tymianek, pasta pomidorowa biały pieprz, szparagi morskie (sezonowo), pieczywo

**Cozze białym winie.....34,-**

świeże mule, szparagi morskie (sezonowo), białe wino, czosnek, szalotka, gałka muszkatołowa, natka pietruszki, biały pieprz, pieczywo, grillowana cytryna

**Świeże morskie ryby...**

Zapytaj jakie ryby mamy dziś dla Ciebie.....

# Fresh seafood

**Oysters Fin De Claire.....14,-**

Nothing more to add ... the taste of the sea in the purest form...

**Shrimp Bisque.....35,-**

Bisque or French cream that is made by us originally cooked for 3 hours on the basis of a decoction of meat, shells and heads of shrimp Vannamei. It has a delicate and velvety taste .....

**Scallops.....59,-**

Scallops (3 pcs), creamy mousse of fennel, white wine, delicate Lobster Bisque sauce, lime caviar, mussels, fresh herbs, young spinach, grilled lemon, spices

**Chioggia on a plate.....79,-**

Fritto misto, mussels, Vannamei shrimp, Argentine shrimp, Carabineros shrimp, vongole, baby octopus, calamari / cuttlefish, sea fish, white wine, parsley, red onion, nutmeg, white pepper, bread, grilled lemon, bread, anchovies, fish stock and seafood ..... composition may vary in dependence. „What the fisherman caught this week” ....

**Calamarata al ragù di cozze .....49,-**

Calamarata pasta, fresh mussels, garlic, shallots, pepper, chilli Pelati tomatoes, fresh tomatoes, extra virgin olive oil, a bit of chilli peppers, butter, parsley, cherry tomatoes, grilled lemon...

**Seafood Risotto.....49,-**

Arborio / Carnaroli rice, Vannamei shrimp, cuttlefish rings, mussels, vongole / lupino, cherry tomatoes, shallot, white wine, garlic, pepper, extra virgin olive oil, butter, grilled lemon, lemon juice, vegetable broth, parsley, grilled lemon.... .....the composition may vary seasonally

**Linguine with lobster ragù.....49,-**

Linguine pasta, lobster meat (Homarus Americanus), decoction of lobster shells (bisque), fennel, lemon juice, shallot, butter, white wine, leek, garlic, tomato paste, pepper, extra virgin olive oil, butter, parsley, fennel,

**Spaghetti Verdi.....49,-**

Spaghetti pasta, Vannamei shrimp, cuttlefish rings, mussels, vongole / lupino, cherry tomatoes, shallot, white wine, garlic, pepper, extra virgin olive oil, butter, almond flakes, basil and parsley pesto, grilled lemon, lemon juice, vegetable broth, parsley, grilled lemon.... .....the composition may vary seasonally

**Cozze „Mare e Monti”.....34,-**

fresh mussels, white wine, tomatoes, anchovies, spicy Salami Spianata from Calabria, mushrooms, fresh basil, shallot, garlic, nutmeg, parsley, thyme, pastetomato white pepper, sea asparagus (seasonally),

**Cozze al vino bianco.....34,-**

fresh mussels, sea asparagus (seasonal), Italian white wine, italian tomatoes, shallot, garlic, nutmeg, parsley, white pepper, bread, grilled lemon

**Fresh fish and seafood...**

Just ask what fish we have today for you .....