

# 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.2	al pezzo	€ 8
Dall'Italia, SANDALIA	n.3	al pezzo	€ 6

## I NOSTRI STUZZICHI

**FRITTINO CROCCANTE** € 20  
di ACCIUGHE ripiene  
di Erbe spontanee e Maggiorana

**"MICA PIZZA E FICHI!"** € 20  
Nuvola a lunga lievitazione  
FICHI dai nostri orti, Burrata  
BOTTARGA di Tonno Rosso

**"MARIXX FLOW"** € 20  
CHIPS di MAIS, GAMBERO ROSA  
ed essenza di LIMONE

**SAPORE DI MARE** € 22  
CANESTRELLI di Chioggia  
Gratinati al verde e texture di SCALOGNO

**RETATA** € 22  
di Piccoli CALAMARETTI della Nottata  
fritti in Olio di Oliva  
accompagnata dalle nostre salse artigianali

**SIETE NELLE MIE MANI...\*** € 95  
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

**LE UOVA ED IL POMODORO** € 30  
Uovo biologico PERFETTO  
Pomodori maturi, Focaccia croccante  
e BOTTARGA di Tonno Rosso di Favignana

**IL CALAMARO** € 26  
alla brace, emulsione di FRIGGITELLI  
Cagliata ligure e Aglio fermentato

**I CROSTACEI** € 45  
del Nostro Mare in leggero vapore  
Pomodoro CUORE DI BUE, Fagiolini  
TROMBETTE e Olive Taggiasche

**IL POLPO** € 26  
locale in Brace di Ulivo  
Peperone di Carmagnola  
ripieno di Acciughe di Monterosso  
e Capperi, delicata Salsa Verde

## PRIMI PIATTI\*

**I TAGLIOLINI** € 45  
40 Tuorli, ASTICE BLU e il suo CORALLO  
Pomodori e Basilico fresco

**I PACCHERI** € 40  
NOVELLINI nostrani in umido  
Pomodoro fresco, Olive Taggiasche  
e Capperi di Linosa

**I BOTTONI** € 30  
ripieni di BASILICO e Pinoli  
Piccoli Molluschi della Baia bruciati  
Clorofilla e sauté di VONGOLE veraci

**GLI GNOCCHI** € 28  
di Patate di Montagna, Pomodori secchi  
Olive Taggiasche, STOCCAFISSO  
e Focaccia croccante

**I RAVIOLI** € 28  
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, Mirto e Alloro

**"LA VIE EN ROSE"** € 55  
ARAGOSTA ROSA gratinata al forno  
Profumo di BRANDY  
Delicata vinaigrette alla Senape in grani

**RIVIERA** € 34  
Bianco di PESCE in dolce cottura  
Zucchine TROMBETTE  
e CIPOLLA Rossa di Tropea

**NO FISH!** € 36  
Variazione di PICCIONE  
Petto rosticcato, Coscetta fritta  
e Paté di Fegatino

## UN VIAGGIO NEL DOLCE

**"SAY CHEESE!"** € 18  
La Nostra accurata selezione di FORMAGGI  
Mostarda di FICHI dei Nostri orti  
e composta di MIRTILLI di Montagna

**LA VIA DEL SALE** € 17  
Consistenze e cremosità  
di NOCCIOLA 'TONDA E GENTILE'

**XXMIGLIA PER PROVENZA** € 17  
La Nostra versione  
di una TARTE au CITRON

**"TU MI FAI VOLARE!"** € 17  
Cremoso al MASCARPONE  
Morbido SAVOJARDO e CAFFE' BIANCO

**XXMIGLIA PER  
LA VALLE DELLE MERAVIGLIE** € 17  
Tiepida VENEZIANA  
MIRTILLO di Alta Montagna e yogurt di Capra

**... PER MATILDE** € 17  
BAVARESE ai boccioli di Rosa  
Cuore al LAMPONE, gelato ai petali di ROSA  
Piccoli Frutti Rossi del bosco

