

CRUDI & CARPACCI

PLATEAU IMPERIALE 98

4 gamberi rossi di Sicilia
4 scampi
2 mazzancolle Reali di Sicilia
4 ostriche Gillardeau
2 noce di capasante francesi
2 tartare di tonno
2 tartare di ricciola

2 · 4 · 14

PLATEAU CLASSICO 45

4 gamberi rossi di Sicilia
4 scampi
2 tartare di ricciola
2 tartare di tonno

2 · 4

IL TUO PLATEAU

Scegli i tuoi crudi preferiti e componi
il tuo plateau su misura.

Ostriche Gillardeau

cad. 6

Gambero rosso di Sicilia

cad. 6

Scampo

cad. 5

SCAMPI CRUDI 16

Radicchio tardivo in agrodolce e salsa al lampone

2

TARTARE DI TONNO 15

Gazpacho

1 · 2

TARTARE DI RICCIOLA 16

Salsa ai lamponi

4



A N T I P A S T I

MAZZANCOLLE REALI DI SICILIA ALLA CATALANA Pomodoro Camone, cipolla rossa in agrodolce e cipolla in agrodolce. 2	18
NOCE DI CAPASANTA GRATINATA Crema di patate allo zafferano e julienne di verdure in agrodolce. 1 · 14	15
POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA Patata sauté e panna acida. 7 · 14	14
CALAMARI FRITTI Maionese al wasabi. 1 · 3 · 14	15
MONDEGHILI ALLA MILANESE Maionese al wasabi. 1 · 3 · 7	12

P R I M I

PACCHERI ALLA PESCATORA "Fatti la Scarpetta" · Piatto Stgiateure Prezzo per persona · minimo 2 persone. 1 · 2 · 14	25
SCRIGNI RIPIENI DI BURRATA Burro montato al limone, acciughe del Cantabrico e crumble al pomodoro. 1 · 4 · 7	20
FUSILLONI CON BRANZINO Guazzetto di datterino giallo, olive taggiasche, capperi e crumble agli agrumi. 1 · 4	18
SCIALATIELLI CACIO E PEPE Con tartare di gambero marinata al lime e pepe di Timut. 1 · 2 · 7	18
LINGUINE ALLE VONGOLE Vongole veraci. 1 · 14	20



DA AGATA
RISTORANTE DI PESCE

S E C O N D I

RICCIOLA ALLA PIASTRA 35,00

Punte d'asparagi, trevisana confit e riduzione di aceto balsamico al miele.

4

MAZZANCOLLE DI SICILIA FLAMBÉ 29,00

Mazzancolle premium sfumate al Grand Marnier, carciofi saltati e coulis di lamponi.

2

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI 23,00

Julienne di zucchine.

1 · 2 · 14

TONNO SCOTTATO 24,00

Caponata siciliana.

4

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA AGLI AGRUMI 24,00

Patata sauté, carciofi e maionese alle olive.

1 · 3 · 4

TARTARE DI SCOTTONA PIEMONTESE 23,00

Acciughe del Cantabrico e cipolla caramellata.

4

HAMBURGER DI SCOTTONA 16,00

Scamorza affumicata, cipolla caramellata, pomodoro, insalata e patatine fritte.

1 · 7

D E S S E R T

CANNOLO SICILIANO 8,00

1 · 3 · 7 · 8

TIRAMISÙ 8,00

1 · 3 · 7

TORTINO AL CIOCCOLATO 7,00

Servito caldo con gelato al fior di latte.

1 · 3 · 7



DA AGATA

RISTORANTE DI PESCE

— ◆ —

Cortesemente segnalare eventuali intolleranze
al nostro staff per personalizzare
il Vostro pasto.

— ◆ —

LISTA ALLERGENI

— ● —

In seguito riportato il numero dell'allergene
che corrisponde a quello presente nel piatto
del menù soprastante

— ● —

- | | |
|-----------------------|------------------------------------|
| 1 glutine | 8 frutta a guscio |
| 2 crostacei | 9 sedano |
| 3 uova e derivati | 10 senape |
| 4 pesce | 11 sesamo |
| 5 arachidi e derivati | 12 anidride solforosa
e solfiti |
| 6 soia | 13 lupini |
| 7 latte e derivati | 14 molluschi |
- ● —
- ◆ —



VINI AL CALICE

BOLLICINE AL CALICE

Fulvio Beo Metodo Classico - Ca' Rugate - Veneto	8,00
--	------

VINO BIANCO AL CALICE

Gewustraminer - Azienda Agricola Roero - Alto Adige	7,00
---	------

Fiano Greco-Azienda Agricola A Mano - Puglia	7,00
--	------

VINO ROSSO AL CALICE

Valpolicella - Cà Rugate - Veneto	7,00
-----------------------------------	------





SPUMANTE E BOLLICINE

METODO CLASSICO - ITALIA

Giulio Ferrari Riserva del fondatore - Metodo Classico - Trento	250,00
Marchese Antinori Donna Cora Satèn Franciacorta DOCG 2022 - Tenuta Montenisa - Lombardia	79,00
Marchese Antinori Cuvée Royal Franciacorta 0,375l - Tenuta Montenisa - Lombardia	35,00
Marchese Antinori Cuvée Royal Franciacorta 0,375l - Tenuta Montenisa - Lombardia	60,00
Cà Del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige 48° Edizione - Ca del Bosco - Lombardia	60,00
Contadi Castaldi Franciacorta Brut - DOCG - Lombardia	45,00
Lessini Durello DOC Millesimato brut - Monte zovo - Veneto	45,00
Amadeo Lessini Durello Riserva - Ca' Rugate - Veneto	45,00
Fulvio Beo Metodo Classico - Ca' Rugate - Veneto	35,00
Rosé Fulvio Beo Metodo Classico - Ca' Rugate - Veneto	40,00
Rosé Goio Brut Millesimato - Azienda Agricola San Salvatore 1988 - Campania	49,00

METODO CLASSICO - FRANCIA

Dom Perignon Brut - Moët Hennessy - Francia	400,00
Ruinart Brut - Maison Ruinart - Francia	110,00
Moët & Chandon Brut Impérial - Moët Hennessy - Francia	100,00

BOLLICINE

Prosecco di Valdobbiadene Bareta brut - Casa Vinicola Merotto - Veneto	32,00
Rosé brut Grani Rosa di Pinot Nero - Casa Vinicola Merotto - Veneto	35,00
Moscato D'Asti - Prunotto - Piemonte	29,00



DA AGATA

RISTORANTE DI PESCE

VINI BIANCHI

Lugana - Cà dei Frati - Lombardia	35,00
Studio Veneto IGT - Cà Rugate - Veneto	40,00
Vermentino Bolgheri DOC - Marchesi Antinori - Toscana	36,00
Cervaro della Sala Chardonnay 2024 - Marchesi Antinori - Umbria	80,00
Conte della Vipera Sauvignon Blanc - Marchesi Antinori - Umbria	55,00
Bramito della Sala Chardonnay 2022 - Marchesi Antinori - Umbria	45,00
Pecorino Superiore DOC - Spinelli - Abruzzo	29,00
Riesling Pracipuus - Azienda Agricola Roero - Alto Adige	40,00
Sauvignon Riserva 2020 Flowers - Von Blumen - Alto Adige	55,00
Gewurztraminer - Azienda Agricola Roero - Alto Adige	33,00
Gaia & Ray 2020 - Gaja - Piemonte	450,00
Alteni di Sauvignon - Gaja - Piemonte	260,00
Roero Arneis DOCG - Monchiero Carbone - Piemonte	35,00
Pietrabianca Chardonnay - Tormaresca Castel del Monte - Puglia	45,00
Falanghina Igp - Azienda Agricola San Salvatore - Campania	32,00
Fiano di Paestum Bio "Cecereale" IGP 2022 - Azienda Agricola San Salvatore - Campania	38,00
Mari di Ripiddu Etna - Azienda Agricola Filippo Grasso - Sicilia	38,00
Sancerre Blanc Sauvignon Blanc - Raimbault - Francia	48,00
Vermentino di Gallura DOCG - Tenuta Oskiros - Sardegna	32,00



DA AGATA
RISTORANTE DI PESCE

VINI ROSATI

Cotes Provence Rosè - Domaine La Rouillère - Francia	35,00
Susumaniello Rosè Tenuta Serranova - Vallone - Salento	30,00

VINI ROSSI

Valtellina Superiore DOCG Quadrio - Nino Negri - Lombardia	40,00
Maurizio Zanella - Ca Del Bosco- Lombardia	85,00
Valpolicella Ripasso superiore - Cà Rugate - Veneto	40,00
Valpolicella 0,375l - Cà Rugate - Veneto	18,00
Peppoli Chianti Classico 0,375l - Marchesi Antinori- Toscana	18,00
Barbera d'Alba DOC MonBironeDOC-Monchiero Carbone-Piemonte	39,00
Barbaresco 2019 - Gaja- Piemonte	350,00
Barolo Conteisa 2014 - Gaja- Piemonte	500,00

RUM

Ron Zacapa XO - Guatemala	25,00
<i>Rum molto complesso; frutta secca, spezie dolci, legni nobili</i>	
El Dorado 15 YO- Guyana	15,00
<i>Rum ricco e vellutato, con sentori di caramello, frutta secca e melassa</i>	
Santa Teresa 1796 - Venezuela	12,00
<i>Rum morbido, leggermente speziato, finale rotondo</i>	
Diplomático Reserva Exclusiva - Venezuela	13,00
<i>Rum con dolcezza equilibrata, sentori di cacao e vaniglia</i>	

WHISKY

Nikka From The Barrel - Giappone	12,00
<i>Whisky intenso e strutturato, con note di spezie, vaniglia, legno tostato e frutta matura</i>	
Caol Ila 12 anni - Islay, Scozia	14,00
<i>Torba elegante e marina, fumo delicato, agrumi e finale secco e pulito</i>	
Aberfeldy 12 anni - Highlands, Scozia	11,00
<i>Morbido e avvolgente, con sentori di miele, frutta secca e caramello leggero</i>	
Lagavulin 8 anni - Islay, Scozia	16,00
<i>Decisamente torbato e affumicato, spezie scure, fumo intenso e finale lungo e secco</i>	

VODKA

Vodka Belvedere	10,00
-----------------	-------

COCKTAIL

Gin premium tonic	da 12,00 a 15,00
Cocktail	10,00

AMARI

Amari Premium	8,00
Amari	5,00

BEVANDE

Bibita	4,00
Acqua Lurisia 50cl	3,00