



PEEKABOO

crudo&bollicine

crudo&bollicine

PEEKABOO

Aperitivo

00

7 Tapas di crudo (secondo disponibilità)

1 Calice a scelta tra Spumante italiano,
Franciacorta, Trento Doc, Cremant

20,00 € a persona

crudo&bollicine

PEEKABOO

i nostri menu degustazione

01

3 Ostriche

1 Calice a scelta tra Spumante italiano,
Franciacorta, Trento Doc, Cremant

15,00 € a persona

02

1 Ostrica

1 Gambero rosso di Mazara

1 Fasolare

2 Alici

2 Cannolicchi

40 g di tartare di pesce

15,00 € a persona

03

1 Ostrica

1 Scampo

2 Cannolicchi

2 Gamberi rossi di Mazara

2 Alici

1 Fasolare

1 Fetta di carpaccio di pesce spada

30 g di tartare di salmone

30 g di tartare di tonno

1 Calice a scelta tra Spumante italiano,
Franciacorta, Trento Doc, Cremant

35,00 € a persona

04

2 Ostriche

2 Scampi

2 Cannolicchi

2 Gamberi rossi di Mazara

2 Fasolari

2 Alici

2 Fette di carpaccio di pesce spada

50 g di tartare di salmone

50 g di tartare di tonno

1 Calice a scelta tra Spumante italiano
Franciacorta, Trento Doc, Cremant

45,00 € a persona

05

2 Ostriche

2 Scampi

2 Cannolicchi

2 Gamberi rossi di Mazara

2 Fasolari

100 g di tartare di tonno

1 Bottiglia di Champagne
a scelta tra quelli con (*). vedi carta dei vini

55,00 € a persona (minimo 2 persone)

Coperto 2,00 €

Proposte a' la carte

Ostriche Kys (1 pezzo)	3,50 €
Ostricge Kys (4 pezzi)	10,00
Ostriche Gillardeau	6,50 € <i>al pezzo</i>
Scampi Porcupine	3,00 € <i>al pezzo</i>
Gambero rosso	2,50 € <i>al pezzo</i>
Cannolicchi	2,00 € <i>al pezzo</i>
Fasolari	3,00 € <i>al pezzo</i>
Cozze pelose	1,50 € <i>a pezzo</i>
Alici del Cantabrico - da 50 g	7,50 € <i>al pezzo</i>
Tapas dello chef (1 pezzo)	3,00 €
Tapas dello chef (4 pezzi)	10,00 €
Tonno	9,00 € <i>l'etto</i>
Salmone	9,00 € <i>l'etto</i>
Carpaccio di pesce spada	9,00 € <i>l'etto</i>
Pauri, Ricciola, Cernia	13,00 € <i>l'etto</i>
Alici fresche	4,00 € <i>l'etto</i>
Calamari	6,00 € <i>l'etto</i>

Bevande

Acqua minerale naturale	2 €
Acqua minerale effervescente	2 €
Chinotto Lurisia	2 €
Aranciata Lurisia	2 €
Gassosa Lurisia	2 €

crudo&bollicine

PEEKABOO

carta delle bollicine

Calice

Spumanti Etna o Sicilia	10 €
Catarratto	7 €
Spumanti italiani	8 €
Franciacorta	10 €
Cremant	8 €
Trento doc	8 €

Spumanti dell'Etna

Cantine Russo Mon Pit 48 Mesi <i>uve</i> Carricante 80%, Catarratto 20% <i>zona</i> Etna, Solicchiata, Castiglione di Sicilia	35 €
Terrazze dell'Etna Brut 36 Mesi <i>uve</i> Chardonnay 100% <i>zona</i> Randazzo	45 €
Terrazze dell'Etna Brut 36 Mesi Rosè <i>uve</i> Pinot Nero 90%, Nerello Mascalese 10% <i>zona</i> Randazzo	45 €
Cantina Destro Saxanigra Brut Rosè <i>uve</i> Nerello Mascalese 100% <i>zona</i> Etna, Montelaguardia, Randazzo	35 €
Cantina Destro Saxanigra Dosaggio Zero <i>uve</i> Nerello Mascalese 100% <i>zona</i> Etna, Montelaguardia, Randazzo	40 €
Cantina Murgo Brut Rosè <i>uve</i> Nerello Mascalese <i>zona</i> Etna, Santa Venerina	35 €
Cantina Murgo Brut <i>uve</i> Nerello Mascalese 100% <i>zona</i> Etna, Santa Venerina	30 €

Spumanti Sicilia

Tasca d'Almerita Almerita Brut <i>uve</i> Chardonnay 100% <i>zona</i> Palermo	45 €
Tasca d'Almerita Almerita Rosè <i>uve</i> Pinot Nero 100% <i>zona</i> Palermo	50 €
Principe di Butera Pas Dose <i>uve</i> Nero d'Avola 100% <i>zona</i> Butera	45 €

Spumanti Italia

Cantina Costaripa Mattia Vezzoli Brut <i>uve</i> Chardonnay 100% <i>zona</i> Lago di Garda e di Iseo	35 €
Cantina Ferrari Maximum Blanc de Blancs <i>uve</i> Pinot nero 100% <i>zona</i> Trento doc	35 €
Cantina Toblino Vent Extra Brut <i>uve</i> Chardonnay 100% <i>zona</i> Trento doc	35 €
Viebullla Viebullla <i>uve</i> Ribolla Gialla 100%	20 €
Viebullla Brut Metodo Classico <i>uve</i> Chardonnay 80%, Pinot nero 20%	25 €

Franciacorta

Centinari Brut <i>uve</i> Chardonnay 100% <i>zona</i> Franciacorta	40 €
Centinari Dosage Zero <i>uve</i> Chardonnay 100% <i>zona</i> Franciacorta	45 €
Cantina Vigneti Cenci Brut La Capinera <i>uve</i> Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30% <i>zona</i> Franciacorta – Monte Orfano	35 €
Cantina Vigneti Cenci Saten La Via Della Seta <i>uve</i> Chardonnay 90%, Pinot Bianco 10% <i>zona</i> Franciacorta – Monte Orfano	40 €
Ca Del Vent Sogno <i>uve</i> Chardonnay <i>zona</i> Lombardia	85 €
Cantina Derbusco Cives Doppio Erre Di <i>uve</i> Chardonnay 85%, Pinot Nero 15% <i>zona</i> Franciacorta	40 €
Cantina Derbusco Cives Brut Blanc De Noir Crisalis <i>uve</i> Pinot Nero 100% <i>zona</i> Franciacorta	60 €
Cantina Berlucchi 61 Extra Brut <i>uve</i> Chardonnay 85%, Pinot Nero 15% <i>zona</i> Franciacorta	35 €

Cantina Berlucchi 61 Rosè	40 €
<i>uve</i> Chardonnay 30%, Pinot Nero 70%	
<i>zona</i> Franciacorta	

Cantina Berlucchi 61 Saten	40 €
<i>uve</i> Chardonnay 100%	
<i>zona</i> Franciacorta	

Champagne

Maison Henriot Blanc de Blanc <i>uve</i> Chardonnay 100%, 70% - 80% di Grands Crus e Premiers Crus, 40% Vini Riserva	100 €
Maison Veuve Blanche Estelle - Encry Blanc de Blancs – Grand Cru – Grande Cuvée Encry <i>uve</i> Chardonnay 100%	110 €
Maison Veuve Blanche Estelle - Encry Grand Cru – Grand Rosè Encry <i>uve</i> Chardonnay 95%, Pinot Nero 5%	130 €
Georges Vesselle Brut Nature Grand Cru Millesimè <i>uve</i> Pinot Nero 90%, Chardonnay 10%	90 €
Sadi Malot L'equilibre Brut* <i>uve</i> Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%	55 €
Vazart-Coquart Blanc de Blancs Rèserve Brut g.c* <i>uve</i> Chardonnay 100%	55 €
Bonnet – Gilmert Blanc de Blancs Extra Brut g.c* <i>uve</i> Chardonnay 100%	60 €
Lamiable Terre d'Etoiles Brut g.c.* <i>uve</i> Chardonnay 40%, Pinot Nero 60%	55 €
Jean Vesselle Extra Brut * <i>uve</i> Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%	60 €
Jean Vesselle Oeil De Pedrix Brut	65 €

Champagne

Sadi Malot Rosè Nature p.c. <i>uve</i> Chardonnay 83%, Pinot Nero 17%	70 €
Tarlant Zero Brut Nature <i>uve</i> Chardonnay 34%, Meunier 33%, Pinot Noir 33%	90 €
Tarlant Rosè Zero Brut Nature <i>uve</i> Chardonnay 85%, Pinot Noir 15%	110 €
Fleury Fleur de l’Europe Nature <i>uve</i> Pinot Nero 100%	95 €
Jean Marie Massonot Cuveè Brut Rosè 1er Cru <i>uve</i> Pinot Meunier 62%, Pinot Noir 9%, Chardonnay 17%	65 €
Louis Nicaise Brut Millesimè 1er Cru <i>uve</i> Chardonnay 50%, Pinot Noir 32%, Pinot Meunier 18%	70 €
Jeaunaux Robin Fil de Brume <i>uve</i> Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%	85 €
Jeaunaux Robin Rosè de Saigneè Extra Brut <i>uve</i> Pinot Meunier 100%	95 €
Francis Boulard et Fille Les Murgiers Brut Nature <i>uve</i> Pinot Noir 75%, Pinot Meunier 25%	95 €
Monopole Champagne* <i>uve</i> Chardonnay 70%, Pinot Meunier 20%, Pinot Nero 10%	55 €

Champagne

Mandois Extra Brut Blanc de Noirs Millesimè <i>uve</i> Pino Nero 100%	75 €
Mandois Brut Rosè Grande Reservè <i>uve</i> Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 30%, Chardonnay 30%	65 €
Bruno Paillard Extra Brut dosage zero <i>uve</i> Meunier 50%, Pinot Noir25%, Chardonnay 25%	110 €
Bruno Paillard Extra Brut Rosè Premiere Cuveè <i>uve</i> Pinot Nero 85%, chardonnay 15%	120 €

Estero

Spumanti e vini fermi

Domaine Allimant- Laugner Cremant d'Alsace Brut <i>uve</i> Pinot Bianco 70%, Riesling 20%, Pinot Grigio 10%	25 €
Domaine Allimant- Laugner Crémant d'Alsace Rosè Brut <i>uve</i> Pinot Nero 100%	30 €
Chateau Bois Brincon Cremant de Loire Nature <i>uve</i> Cabernet Franc, Chenin Blanc	35 €
Chateau Rioublanc Cremant de Bordeaux Blanc Brut Nature S.A. <i>uve</i> Sauvignon 35%, Sémillon 50%, Colombard 15%	25 €
Chateau Rioublanc Cremant de Bordeaux Rosè Brut Nature S.A. <i>uve</i> Merlot, Cabernet Sauvignon	30 €
Coquard Cremant De Bourgogne <i>uve</i> Chardonnay 100%	30 €
Huchet La Bretesche Brut Nature <i>uve</i> 100% Melon De Bourgogne	30 €
Henry Champlieu <i>uve</i> Chardonnay, Colombard, Ugni Blanc	30 €
Schloss Riesling Sekt Brut* <i>uve</i> Riesling 100%	35 €
Rabl Langenlois Kamptal Riesling <i>uve</i> Riesling 100%	30 €
Lowenstein Riesling 2018 <i>uve</i> Riesling 100%	30 €
Liasciandrello Catarratto Jato <i>uve</i> Catarratto 100%	20 €

Cocktail

Gin Tonic	12 €
Gin a scelta tra Marconi 42 Stile Mediterraneo Greater Than London Gin Stille India Gin Ionico	
Gin tonic con U'Mauru	18 €

