

## COQUILLAGE SOLITARIO

2 Karanteg Bretagna  
2 Fin David Francia  
2 Cristalda Italia  
6 Bocconi di mare  
2 Amande  
2 Scampi  
2 Gamberi Rossi\*  
36,00 €

## COQUILLAGE SUPERIOR

4 Karanteg Bretagna  
4 Tsarkaya Bretagna  
2 Cristalda Italia  
10 Bocconi di mare  
4 Amande Bretagna  
4 Gamberi rossi\*  
2 Scampi  
3 Gamberi Argentina a vapore  
1\2 Astice a vapore  
3 zampe di King crab  
100,00

## RONDÒ DI OSTRICHE

1 Karanteg Bretagna  
1 Tsarkaya Bretagna  
1 San Michele Italia  
1 Cristalda Italia  
1 Tarbouriech Italia  
1 Gillardeau Francia  
1 Fin David Herve Francia  
1 Utah Beach Normandia  
45,00 €

## OSTRICHE

Bretagna Karanteg  
cad. 3,00 €  
Bretagna Tsarkaya  
cad. 3,50 €  
Italia San Michele  
cad. 5,00 €  
Italia Cristalda  
cad. 3,50 €  
Italia Tarbouriech  
cad. 15,00 €  
Francia Gillardeau  
cad. 7,50 €  
Francia Fin  
David Herve  
cad. 4,00 €  
Francia Royal  
David Herve  
cad. 5,00 €  
Irlanda Regal sel Oro  
cad. 6,00 €  
Normandia  
Utah Beach M.  
Jean Paul  
cad. 7,00 €



# PAPO

kitchen & fish.

*Il nostro menù comprende antipasti, primi secondi e zuppe che cambiano secondo le disponibilità del mercato e della stagione. Inoltre avete la possibilità di scegliere personalmente dalla nostra pescheria, sia il tipo di pesce, che la quantità che desiderate. I nostri chef potranno prepararla in tre modi differenti: al sale, alla griglia oppure fritto.*

## I CRUDI

Crudo mix  
(2 tartare\*\*, 3 carpacci\*\*, 2 Gamberi rossi\*\*, 1 Scampo\*)  
25,00 €  
Trilogia  
(Tartare di tonno \*\*, carpaccio di Branzino\*\*, 2 gamberi rossi \*\*)  
17,00 €  
Carpaccio di spigola \*\*, gel agli agrumi, crema di avocado e germogli di porro  
16,00 €  
Tartare di ricciola\*\*, emulsione di cachi e oyster leaves  
16,00 €

## KING PAPO CRUDO

Tonno\*\*  
Ricciola\*\*  
Branzino\*\*  
Ombrina (Anisakis free)  
Scampi (4 pieces)\*  
Salmone\*\*  
Calamaro\*\*  
1 Carabineros 10\12\*  
80,00 €

## FRITTI

Paranza Elegance  
(gamberi rossi\* scampi\* calamari\*alici\* e triglie)  
20,00 €  
Calamari\* e gamberi\*  
18,00 €  
Calamari\*  
15,00 €  
Gamberoni, Porcini e salsa Aioli  
17,00 €

## AL VAPORE

Tonno\*\*  
Salmone  
Ricciola  
Spada  
1 Scampo\*  
2 Gambero Rosso\*  
1 Gambero Argentina\*  
25,00 €

## KING KRAB

1 etto 11,00 €

## CONTORNI

Patate al forno  
€/ 4,50  
Misticanza in foglie  
€/4,50  
Verdure Grigliate  
€/4,50  
Cono di Chips  
€/ 4,50

## SECONDI DAL FORNO

Pescato in mare aperto intero all'etto  
6,50 €  
Pesce allevato intero  
all'etto 5,80 €  
Le grandi pezzature (superiori  
ai 2 kg sia pescato che non)  
all'etto 5,20 €  
Rombo, scorfano, gallinella e sogliola  
all'etto 5,20 €

## SECONDI DALLA GRIGLIA

Tonno pinna gialla*	Ombrina
1 etto 9,00 €	1 etto 8,50 €
Ricciola	Calamari*
1 etto 9,00 €	1 etto 5,50 €
Salmone	Polpo*
1 etto 5,50 €	1 etto 8,50 €
Spada	Gamberi Argentina*
1 etto 8,00 €	1 etto 4,50 €
Branzino	Scampi
1 etto 6,00 €	1 etto 8,00 €
	Astice
	1 etto 8,50 €

Coperto 2,00 € water 2,00 € Caffé 2,00 €

\*Prodotto congelato all'origine. | \*\*Prodotto acquistato fresco all'origine e abbattuto da noi. | (\*) Secondo il pescato il prodotto potrebbe essere fresco  
Il pane servito a coperto potrebbe essere soggetto a doratura.

In assenza di reperimento di prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine.  
A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, si rende noto alla  
Spettabile Clientela che i nostri preparati potrebbero contenere tracce di: Cereali contenenti glutine e relativi prodotti | Crostacei e relativi prodotti | Uova e  
relativi prodotti | Pesce e relativi prodotti (istamine) | Arachidi e relativi  
prodotti | Semi di soia e relativi prodotti | Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio) | Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce  
pecan, noce del Brasile, noci del  
Queensland e relativi prodotti | Sedano e relativi prodotti | Senape e relativi prodotti | Semi di sesamo e relativi prodotti | Diossido di zolfo e solfiti a  
concentrazioni maggiori di 10 mg/kg  
o 10 mg/litro riportati come SO2 | Lupino e relativi prodotti | Molluschi e relativi prodotti

**Si prega di segnalare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie alimentari**