



FRONTEMARE

RISTORANTE • MUSICA

MENÙ À LA CARTE

AUTUNNO / INVERNO

*Chissà cosa ti viene in mente quando guardi il mare lì davanti al porto
In quei giorni in cui non senti niente, che ti manca il fiato e non sai il perché*

COPERTO | COVER CHARGE 3,50€

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni rivolgersi al personale di sala
For any information regarding ingredients and allergens, please contact the waiting staff

IL CRUDO DI MARE

Tonno Rosso in Tartare

Tonno rosso lavorato al coltello e condito con delicatezza.

€ 18

Scampo al Naturale

Crudo al naturale, dalla carne morbida, dolce e delicata.

€ 6 cad.

Gambero Rosso di Mazara del Vallo

Servito al naturale, carnoso, intenso e naturalmente dolce.

€ 6 cad.

Coda di Gambero al Naturale

Fresca e delicata, servita al naturale per preservarne purezza e dolcezza.

€ 3,50 cad.

Gillardeau al Naturale

Ostrica elegante, fresca e piacevolmente sapida.

€ 5 cad.

Sashimi di Tonno, Melograno e Olio EVO

Tonno crudo affettato finemente, accompagnato da melograno e olio extravergine d'oliva.

€ 21

I NOSTRI PLATEAU

Royal Frontemare

Selezione di ostriche, scampi, gambero rosso di Mazara del Vallo, tartare di salmone e ricciola e sashimi di tonno.

€ 39

DAL MARE – ANTIPASTI

Salmone Affumicato Up Stream, Pan Brioche e Burro di Normandia

Salmone affumicato Up Stream, servito con pan brioche e burro di Normandia.

€ 19

Polipetti alla Luciana

Polipetti cotti lentamente con pomodoro, aromi ed erbe mediterranee.

€ 16

Poker di Mare Gratinato

Cannolicchi, canestrelli, cozze e mazzancolla gratinati al forno con panatura dorata e aromatica.

€ 18

Polpo Arrostito e Crema di Patate

Polpo arrostito, tenero al cuore, servito su una vellutata crema di patate.

€ 18

Capesante Grattinate ai Funghi e Timo

Capesante grattinate al forno con funghi, panatura aromatica e timo fresco, dorate e delicate.

€ 18



FRONTEMARE • MENÙ À LA CARTE

DAL MARE — PRIMI

Paccheri, Pesto e Gamberi

€19

Paccheri con pesto di basilico fresco, gamberi rosa e olio extravergine d'oliva.

Spaghetti, Burro e Caviale

€28

Spaghetti mantecato al burro e completato con caviale italiano.

Tagliolino alle Vongole

€16

Tagliolino fresco con vongole, aglio, prezzemolo e olio extravergine d'oliva.

Tagliolino al Limone e Timo, Zafferano e Tartare di Gambero Rosso

€20

Tagliolino profumato al limone e timo, mantecato allo zafferano e completato con tartare di gambero rosso.

Risotto alla Marinara

€19

Risotto cremoso con pesce e frutti di mare, ispirato ai sapori autentici della cucina di Riviera.

Paccheri, Calamari e Finferli

€19

Paccheri con calamari teneri e finferli saltati, profumati con prezzemolo e olio extravergine d'oliva.

DAL MARE — SECONDI

Tataki di Tonno

€22

Tonno scottato rapidamente all'esterno e lasciato rosato al cuore, tenero e succoso.

Zuppa di Mare

€24

Pesce e molluschi cotti nel loro fondo con pomodoro e aromi mediterranei.

Dentice al Forno, Purea di Castagne e Funghi

€25

Dentice cotto delicatamente al forno, accompagnato da purea di castagne e funghi saltati.

Spiedini di Gamberi e Calamari alla Griglia

€18

Gamberi e calamari grigliati, profumati con aromi mediterranei e olio extravergine d'oliva.

Fritto di Mare e Verdure

€17

Calamari, gamberi e verdure in una frittura leggera, asciutta e croccante.

Branzino, Castagne e Porri Arrostiti

€24

Filetto di branzino cotto delicatamente, servito con crema di castagne e porri arrostiti.

FRONTEMARE

DALLA TERRA

ANTIPASTI

**BATTUTA DI MANZO, TUORLO MARINATO
E SENAPE ANTICA** € 16

Manzo battuto al coltello con tuorlo marinato, senape antica, capperi, maionese alle erbe e cialda di Parmigiano Reggiano.

FLAN DI ZUCCA E PATATE, FONDUTA DELICATA € 14

Flan morbido di zucca e patate, accompagnato da una fonduta cremosa e avvolgente.

PATA NEGRA "PURO BELLOTA" E PAN CON TOMATE € 22

Pata Negra servito con pane tostato al pomodoro e un delicato profumo d'aglio.

UOVA SOFFICI E TARTUFO NERO € 18

Uova dalla consistenza morbida e cremosa, completate da scaglie di tartufo nero.

POLENTA TARAGNA, CACIOTTA DI SAN PATRIGNANO E FUNGHI € 14

Polenta taragna con fonduta di Caciotta di San Patrignano e funghi, cremosa e intensamente saporita.

VELLUTATA DI ZUCCA, SEMI TOSTATI E CASTAGNE € 13

Vellutata cremosa di zucca, completata da castagne morbide e semi di zucca tostati.

DALLA TERRA

PRIMI

RIGATONI ALLA CARBONARA € 14

Rigatoni con uova, guanciale croccante, pecorino e pepe nero.

PACCHERI CACIO, PEPE E TARTUFO NERO € 17

Paccheri mantecati con pecorino e pepe nero, completati da scaglie di tartufo nero.

RAVIOLO, BURRO NOCCIOLA, SALVIA E MANDORLE € 14

Raviolo di pasta fresca con burro nocciola, salvia e mandorle tostate.

GNOCCHI DI ZUCCA, BURRO NOCCIOLA E FUNGHI € 16

Gnocchi morbidi di zucca con burro nocciola, funghi di stagione e Parmigiano.

PACCHERI, CREMA DI ZUCCA, SALSICCIA E ROSMARINO € 16

Paccheri avvolti da una cremosa salsa di zucca, con salsiccia rosolata e profumo di rosmarino.

DALLA TERRA

SECONDI

**GANASSINO A BASSA TEMPERATURA
E PATATE DUCHESSA**

€ 22

*Ganassino cotto lentamente a bassa temperatura,
tenero e succoso, accompagnato da patate Duchessa.*

**FILETTO DI VITELLO, GORGONZOLA
E CASTAGNE AL ROSMARINO**

€ 25

*Filetto di vitello con salsa al Gorgonzola e castagne
profumate al rosmarino.*

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

€ 26

*Filetto di manzo servito con fondo ristretto e una
cremosa salsa al pepe verde.*

**TAGLIATA ALLA GRIGLIA, SALE MALDON,
RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA**

€ 22

*Tagliata di manzo alla griglia con sale Maldon,
olio extravergine d'oliva, rucola fresca e scaglie
di Grana Padano.*

**MAIALE NERO, CACIOTTA DI
SAN PATRIGNANO E SPINACINO**

€ 19

*Filetto di maiale nero cotto lentamente,
accompagnato da fonduta di Caciotta di
San Patrignano e spinacino.*

ORECCHIA D'ELEFANTE E MIRTILLI ROSSI

€ 23

*Cotoletta di vitello dorata al burro, servita
con mirtilli rossi e limone.*

STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA

€ 16

*Stinco di maiale cotto lentamente alla birra fino
a raggiungere una consistenza morbida e succosa.*

COSTINE DI MAIALE LACCATE

€ 18

*Costine cotte lentamente e rifinite con una
glassatura intensa e avvolgente.*

PIZZE

LE CLASSICHE E LE SPECIALI

LE CLASSICHE

MARGHERITA

€ 7

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico fresco.

MARINARA

€ 6

Pomodoro, aglio, origano e olio extravergine d'oliva.

NAPOLI

€ 8

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe e origano.

CAPRICCIOSA

€ 10

*Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto,
funghi, carciofi e olive.*

VEGETARIANA

€ 10

*Pomodoro, mozzarella fiordilatte, verdure grigliate di
stagione e pomodorini.*

DIAVOLA

€ 10

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e salame piccante.

BUFALOTTA

€ 11

Pomodoro, mozzarella di bufala e pomodorini freschi.

LE SPECIALI AUTUNNO / INVERNO

ZUCCA E SALSICCIA

€ 12

*Mozzarella fiordilatte, crema di zucca, salsiccia rosolata,
rosmarino e Parmigiano Reggiano.*

BOSCO

€ 13

*Mozzarella fiordilatte, funghi di stagione, Caciotta di
San Patrignano e timo.*

CASTAGNE E GORGONZOLA

€ 13

Mozzarella fiordilatte, Gorgonzola, castagne e rosmarino.

TARTUFATA

€ 14

*Mozzarella fiordilatte, funghi di stagione, fonduta delicata
e tartufo nero.*

FRONTEMARE D'AUTUNNO

€ 14

*Mozzarella fiordilatte, crema di zucca, funghi, Caciotta di
San Patrignano e castagne.*

CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA _____ € 6

Selezione di verdure grigliate e condite con olio extravergine d'oliva.

FUNGHI FRITTI _____ € 8

Funghi dorati e croccanti.

PATATE FRITTE _____ € 5

Patate fritte dorate e croccanti.

PATATE AL FORNO _____ € 5

Patate arrostiti con erbe aromatiche.

ERBETTE SALTATE _____ € 5

Erbette ripassate in padella con olio extravergine d'oliva.

INSALATA MISTA E POMODORI _____ € 5

Insalata fresca di stagione con pomodori.

DESSERT

CHEESECAKE ALLO SQUACQUERONE, ARANCIA E ARACHIDI SALATE _____ € 9

Cheesecake cremosa allo Squacquerone con gelée all'arancia e crumble di arachidi salate.

CAFFÈ E PISTACCHIO _____ € 9

Crema al caffè accompagnata da una soffice mousse al pistacchio.

YOGURT, MIELE E NOCI PRALINATE _____ € 8

Yogurt cremoso con miele e noci pralinate, fresco e piacevolmente croccante.

ZABAIONE, NOCCIOLA E CIOCCOLATO _____ € 9

Mousse allo zabaione e nocciola accompagnata da brownie al cioccolato.

TIRAMISÙ FRONTEMARE _____ € 8

Savoiardi al caffè, crema al mascarpone e cacao amaro, morbido e avvolgente.

STRUDEL DI MELE _____ € 9

Strudel di mele profumato alla cannella, con pasta fragrante e morbido ripieno di mele.