

Antipasti*

INSALATA DI MARE "SUMMER" CASTELLETTO 18

Polpo Mediterraneo | Seppia | Moscardino | Gamberi | Farro | Prezzemolo | Avocado | Mango | Papaya | Ananas | Anguria | Lime | Olio Extravergine d'Oliva

BRANDACUJUN 17

Baccalà | Patate | Olive | Pinoli | Zeste di lime | Aglio | Pepe | Olio Extravergine di Oliva



COZZE ALLA MARINARA 14

Cozze | Aglio | Prezzemolo | Limone | Pepe

I Nostri Crudi*

CASTELLETTO'S POKE 25

Salmone Marinato | Ombrina Affumicata | Tartare di Gambero rosa | Tartare di Tonno | Sgombro Marinato | Insalata Misticana | Fragole di bosco | Pomodorini | Riso Venere



VIAGGIO IN SICILIA 22

Gambero Rosso di Mazara del Vallo | Arancio | Burrata | Basilico | Olio Extravergine di Oliva

TARTARE DI TONNO 17



Tonno | Avocado | Burrata | Lime | Olio Extravergine di Oliva

SELEZIONE DI OSTRICHE :



OSTRICA SPECIAL "GILLARDEAU" 7/cad



OSTRICA TENTATION 5/cad



BULOTS 2,5 € cad



GAMBERO ROSSO DI MAZARA 8Cad



CANNOLICCHIO 3 € cad



SCAMPO GRANDE 9 cad.



no glutine

Primi*

IL NOSTRO SPAGHETTO ALLO SCOGLIO 20

Spaghetti " De Cecco" | Scampo | Gamberi | Granchio | Cozze | Vongole | Polpo | Seppia
| Moscardino | Pomodoro | Aglio | Olio Extravergine di Oliva | Prezzemolo | Panure

TAGLIOLINO VONGOLE 19 /CON BOTTARGA DI MUGGINE" SARDEGNA" +4

Vongole | Prezzemolo | Aglio | Olio Extravergine di Oliva | Pepe

TAGLIOLINO ALLA GRANSEOLA 22

Tagliolini all'Uovo | Mezzo Granchio | Basilico | Salsa di Pomodoro | Pomodorini Gialli e
Rossi | Aglio | Olio Extravergine di Oliva | Prezzemolo | Panure

TROFIE AL PESTO GENOVESE 14

Trofie | Pesto Genovese | Patate | Fagiolini | Basilico | Olio Extravergine di Oliva

Dal Nostro Acquario*

TAGLIOLINI ALL'ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO 38

Tagliolini all' Uovo | Mezzo Astice Blu | Basilico | Salsa di Pomodoro | Pomodorini Gialli e Rossi |
Aglio | Prezzemolo | Olio Extravergine di Oliva | Panure

TAGLIOLINI ALL'ARAGOSTA 50

Tagliolini all' Uovo | Mezza aragosta | Basilico | Salsa di Pomodoro | Pomodorini Gialli e Rossi |
Aglio | Prezzemolo | Olio Extravergine di Oliva | Panure



ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO GRIGLIATO CON VERDURE 70

Astice Intero Grigliato | Verdure di Stagione | Salsa Castelletto | Olio Extra Vergine

ARAGOSTA ALLA GRIGLIA CON VERDURE 95

Aragosta Grigliata | Verdure di Stagione Salsa | Castelletto | Olio Extra Vergine



Secondi

BRANZINO " BUTTERFLY " GRIGLIATO CON CONTORNO DI PATATE AL FORNO 24

Branzino | Olio Extra Vergine di Oliva | Pepe | Prezzemolo | Aglio | Rosmarino | Salsa Dedicata | Patate |

FRITTURA DI ACCIUGHE NOSTRANE 16

Acciughe | Zucchine | Carote | Olio di Semi | Farina di Semola | Farina 00 | Limone

FRITTO MISTO DEL GOLFO 24

Totano | Gamberi | Paranza | Zucchine | Carote | Farina di Semola | Farina 00 | Olio di Semi | Limone

SPIEDINI DI SARDE SU COULIS DI POMODORINI GIALLI 16

| Sarde | Patate | Bietole | Pane Aromatizzato | Uova | Erbe Aromatiche | Coulis di pomodorini gialli

HAMBURGER DI FASSONA 200gr 16

Hamburger di Fassona | Erbe Aromatiche | Insalata | Patate Fritte | Maionese | Salsa Barbecue |

Ingalate

BURRATA CAPRESE 14

Burrata | Pomodorini Rossi e Gialli | Pomodoro | Riduzione Aceto Balsamico | Focaccia | Cipolla di Tropea | Rucola | Olio Extra Vergine di Oliva

CHICKEN SALAD 14

Bastoncini di Pollo fritto | Misticanza | Parmigiano Reggiano 36 Mesi | Salsa Yogurt | Ananas



SEXY SALAD 16

Salmone Marinato | Avocado | Riso Venere | Rapanello | Barbabietola | Sesamo | Lime | Peperone | Timo

SERVIZIO 2



no glutine



Sandwich Gourmet

PORTOFINO 16


Pane Nero al Carbone Vegetale | Sardine Ripiene | Insalata Verde | Cipolla di Tropea | Pomodoro | Burrata | Verza Rossa | Maionese alla Curcuma

WILDNESS 15

Pane Nero al Carbone Vegetale | Sashimi di Salmone | Avocado | Cipolloto | Insalata Verde | Pomodoro Giallo | Verza | Salsa Yogurt

FISH EXPERIENCE 20

5 Degustazioni Sandwiches



Acciughe del mar Cantabrico | | Tartare di Tonno | Tartare di Gambero rosso | Salmone affumicato | Carpaccio di Ombrina | Verza rossa | Pomodorini | Burrata | | Salsa Yogurt | Misticanza |

TERRE ROSSE 13

Pane Bianco | Hamburger di Fassona Piemontese | Insalata | Verza | Pomodoro | Edamer | Cipolla di Tropea | Salsa Yogurt | Maionese Classica |



Acqua, Birra e Vino

Acqua Panna e San Pellegrino da 0.75 cl **4**

Acqua microfiltrata da 0.75 cl naturale e frizzante **3**

Birra lager piccola **4**

Birra lager Media **5.5**

Birra Ichnusa **5**

Birra Menabrea **5**

Birra Leffe Rouge **6**

Vino Bianco Ligure - Cantina Lunae Bosoni
Calice **5** ¼ di litro **6** ½ litro **10**

Scopri le nostre proposte al calice



Preghiamo i Signor Clienti di comunicare ai camerieri qualsiasi tipo di
allergia/intolleranza

Le guarnizioni presenti nei piatti (petali, fiori, germogli, panure non sono scritte nel menù)

SERVIZIO 2

Tutto il pesce da noi acquistato destinato ad essere consumato crudo, praticamente crudo o cotto è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

* Nel caso di irreperibilità del prodotto fresco (Preventivamente abbattuto) potrebbe essere utilizzato il medesimo congelato