



ANTIPASTI

Crocchetta di alici e salsa tartara € 16

Gambero bardato, burrata, asparagi e pomodoro confit € 18

Tagliatella di seppia, sedano e granita di lamponi € 16

Venezia in un morso (baccalà mantecato con cialda di mais) € 16

Insalata carciofi, mela verde e grana 12 mesi € 14

Vitel tonnè in cottura CBT € 16

PRIMI PIATTI

Spaghetto alle vongole € 18
aggiunta di bottarga € 1

Gnocchetti ai frutti di mare € 20

Fettuccine Molisana con pesto di carciofi e seppia arrostita € 20

Mezzi ziti alla genovese di tonno € 18

Bucatini all'amatriciana € 14

Mezze maniche alla carbonara € 14

Coperto 2€ a persona

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati in mancanza di prodotto fresco.

*Il pesce destinato al consumo crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica prevista conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, all. III, sez. VIII, cap. 3, lett. D, punto 3.

*Rivolgersi al personale per la consultazione del libro degli ingredienti.



SECONDI PIATTI

Frittura di calamari e gamberi € 18

Filetto di tonno con fondo bruno € 20

Polpo grigliato con hummus di patate dolci e cime di rapa € 22

Baccalà alla romana € 18

Tagliata di manzo € 22

- Fiocchi di sale e rosmarino
- Rucola e parmigiano
- Funghi porcini

Galletto al mattone € 20

CONTORNI

Patate arrosto € 6

Patate fritte € 6

Verdura di stagione € 6

DOLCI

Tiramisù € 7

Mille foglie scomposta con crema chantilly € 7

- Frutti rossi
- Caramello salato
- Bacio

Semifreddo al pistacchio € 7

Soufflé al cioccolato con cuore fondente € 7

Crostata di ricotta e visciole € 7

Sorbetto sedano e lime € 6