

Antipasti

SFERE DEL GOLFO € 12

*Polpettine con pescato del giorno,
mayo al lime e pepe*

COZZE BBQ € 15

Cozze alla brace

DUO TACOS € 15

Due Tacos a fantasia dello chef

POLPO BBQ € 15

Polpo alla brace, friarielli e fonduta di provola

SALMONE AGRODOLCE € 15

Salmone con burro di Normandia fuso e crostini

LE MARETTE € 15

Due montanarine:

- Stracciata di Bufala, tonno e granella di pistacchio
- Salmone, guacamole e mandorle sfogliate

POLIPETTI ALLA LUCIANA € 18

CALAMARÈ € 18

*Sfoglie di calamaro arrostito su vellutata di ceci,
mentuccia e crumble di pane aromatizzato*

I CROCCANTI 4 PZ. € 17

*Gambero mandorlato, al panko, al pistacchio,
e alla pasta kataifi*

SOUTÈ DI FRUTTI DI MARE € 16

Siamo tutti crudi!

Crudi

TRIS DI TARTARE	€ 40
CHEESECAKE DI MARE <i>Formaggio delicato, salmone, tonno, gambero e tarallo sbriciolato</i>	€ 25
TARTARE DI SCAMPO <i>Con caviale di aringa, oro commetibile e lime</i>	€ 22
BALL <i>Burratina ricoperta da carpaccio di gambero viola</i>	€ 22
TARTARE DI SALMONE <i>Con salsa guacamole</i>	€ 20
CEVICHE DI DENTICE	€ 20
TAGLIATELLA DI SEPPIA	€ 20

Frutti di mare

I CRUDI DI PARTENOPE 2 PAX. <i>2 gamberi, 2 scampi, 2 gillardeau, 2 fasolari, 2 taratufi, 2 vongole</i>	€ 70
OSTRICHE GILLARDEAU	€ 6/pz
OSTRICHE REGAL ORO	€ 8/pz
OSTRICHE TARBOURIECH	€ 9/pz
OSTRICHE SELVATICHE	€ 4/pz
TARATUFI	€ 5/pz
FASOLARI	€ 3/pz
VONGOLE	€ 3/pz

Primi

ME LA SCAMPO € 28

Linguine agli scampi con tartare aromatizzata al lime e basilico

O' SUFFRITTO € 18

Spaghettoni quadrati con il nostro soffritto di polpo

VUNGULÈ € 20

Spaghetto con vongole veraci

STRACCIAGAMBERO € 20

Spaghettoni con tartare di gambero, stracciata di bufala e pistacchio di Bronte

OGNI RICCIO E CAPRICCIO € 28

Spaghetto quadrato al riccio

RISOTTO ALLA PESCATORE € 20

**RIGATONI CON GRANCHIO
PORRO E KATSOBUSHI** € 25

L'ORO DEL MARE € 25

Riso acquerello con tartare di gambero viola, caviale di aringa, crema al basilico e oro commestibile

GENOVESE DI TONNO € 20

N'ASTICE € 30

Linguine all'astice

Secondi

IL NOSTRO BBQ AFFUMICATO € 35

Spada, tonno e salmone

BACCALÀ € 20

Baccalà impanato con cornflakes, spuma di pomodoro del piennolo e crema di basilico

TRIGLIA A MODO NOSTRO € 20

Triglia di scoglio fritta al panko su vellutata di piselli e gocce di provola

Misti & Fritti

GAMBERI E CALAMARI	€ 18
PARANZA	€ 15
MISTA	€ 22

Contorni

PATATE FRITTE O AL FORNO	€ 5
VERDURE GRIGLIATE	€ 5
INSALATA DI DATTERINI	€ 5
INSALATA VERDE O MISTA	€ 5
RUCOLA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO E POMODORINI	€ 7

Dolci

WHITE TACOS <i>Cioccolato bianco, gelato al fior di latte e caramello salato</i>	€ 7
LA DOLCEZZA DI MAMMÀ <i>Semifreddo con latte condensato, cioccolato bianco, nutella e crumble</i>	€ 8
LA BABBAIOLA	€ 8
CHEESECAKE <i>Pistacchio, nutella o frutti di bosco</i>	€ 8
DELIZIA AL LIMONE	€ 6
TIRAMICRÙ	€ 6
FRUTTA DI STAGIONE	€ 10



Bibite

ACQUA PERRIER	€ 3
ACQUA FERRARELLE	€ 3
ACQUA NATIA	€ 3
COCA COLA	€ 3
COCA COLA ZERO	€ 3
FANTA	€ 3
SPRITE	€ 3

Birra

LISA	€ 4
------	-----

Crostacei

SCAMPI	€ 100/kg
GAMBERI VIOLA	€ 110/kg
ASTICE BLU	€ 120/kg
ASTICE CANADA	€ 80/kg
ARAGOSTA	€ 180/kg

Pescato del giorno

SPIGOLA ORBETELLO	€ 60/kg
ORATA ORBETELLO	€ 60/kg
DENTICE	€ 80/kg
PESCATRICE	€ 70/kg
SCORFANO	€ 80/kg
COCCIO	€ 80/kg
SAN PIETRO	€ 80/kg
PEZZOGNA	€ 80/kg
RICCIOLA	€ 80/kg
ROMBO	€ 70/kg