

# 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

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

# Frutti di mare

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

# 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

<b>GAMBERI E CALAMARI</b>	<b>€ 18</b>
<b>PARANZA</b>	<b>€ 15</b>
<b>MISTA</b>	<b>€ 22</b>

## Contorni

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

## Dolci

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



# 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

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

# Pescato del giorno

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