I contorni 6

Insalate / verdure grigliate / cime di rape con olive scure/patate fritte



Crudi e carpacci di pesce

Dessert 7 Tiramisu Torta Pasticciotto Bocca di dama		Plateau di crudo 2 ostriche, , 2 scampi, 2 gamberi rossi, 1 tartare di tonno ,seppia cruda ,pesce spada affumicato	35
Millefoglie con crema pasticcera		Carpaccio di spada affumicato e crema di avocado	16
Spumone gallipolino		Tartare di dentice	18
Per i piu' piccoli		Carpaccio di polpo al vapore	16
Crocchette di patate	9	Tartare di tonno rosso e pistacchio croccante	16
Orecchiette al sugo di pomodoro o al ragù	10	Carpaccio di tonno rosso	18
Cotoletta con patate fritte	12	Crudo di seppia	16
Pesce spada panato al forno con patatine	12	Scampi crudi n° 6	22

Antipasti cotti

pescato giornaliero 20 Crostini con burro della normandia 18 e alici del cantabrico (servite in latta) Sfilacci di baccala' "Morro" al vapore e crudite' di verdure 18 Polpo verace grigliato 20 Tiepida di mare (insalata di mare servita calda) 20 Primi Paccheri al sugo di dentice 20 Tagliatelle ai frutti di mare 20 22 Ravioli di burrata all'aglio ,olio peperoncino e battuto di gamberi crudi

32

Paccheri all'astice (½ astice servito con la pasta)

Assaggio misto di antipasto cotto - portate variabili in base al

Secondi

	Pescato del giorno dal banco	7/l'ett
	Frittura mista di calamari , gamberi e verdurine	20
	Tagliata di calamaro grigliato con pomodorino e rucola	20
	Fish & chips di branzino	20
	Trancio di pescato del giorno alla griglia con verdure	24
	In alternativa al pesce	
Antipasto mediterraneo con verdure grigliate, crocchette di patata, formaggi e marmellate artigiar		16 nali
	Orecchiette con cime di rapa e mollica tostata	16
	Cavatelli al pomodorino, basilico e cacioricotta	16
	Filetto di manzo fiocchi di sale e rosmarino	28
	Tagliata di manzo con rucola e pomodorini	22