



A N T I P A S T I

CRUDO DI MARE OSTRICA, SCAMPO*, GAMBERO ROSSO**, TONNO, BACCALÀ, TAGLIOLINI DI CALAMARO	35
BATTUTA DI GAMBERO ROSSO GAMBERO ROSSO**, SPUMA DI BURRATA, SCORZA DI LIMONE, CRUMBLE DI TARALLO	14
BATTUTA DI SCAMPI SCAMPI*, GEL DI PISELLI, RAVANELLO, GEL DI JALAPEÑO	15
TARTARE DI TONNO TONNO, POLVERE DI CAPPERI, POMODORINI GIALLI E ROSSI, CREMA DI PORRI	14
BATTUTA DI BACCALÀ CON CONFETTURA DI PERE, POLVERE DI PINOLI, GEL DI JALAPEÑO E POMODORINO CONFIT	12
TARTARE DI SALMONE SALMONE, SALSA GUACAMOLE, CREMA DI PECORINO ROMANO	15
SAUTÉ DI FRUTTI DI MARE VONGOLE, COZZE, FASOLARI, TARTUFI DI MARE	20
BACCALÀ IN TEMPURA SERVITO CON MAIONESE AL MOJITO, POLVERE DI CAPPERI, OLIVE VERDI	15
TRIS DI ARANCINETTI DI MARE A SCELTA DELLO CHEF	9
FRITTO MISTO DI PESCE	20
TONNO SCOTTATO CON SALSA DI MELANZANE ARROSTO, CIPOLLA AI FRUTTI ROSSI, MAIONESE ALL'AGLIO	18
CALAMARI* FRITTI DOPPIA PANATURA AL PANKO, CIPOLLA CROCCANTE, MAIONESE ALL'AGLIO	18
PEPATA DI COZZE	8
OSTRICA (PEZZO)	3,5

C R O S T O N I

ALICI MARINATE ALL'ACETO, PEPATO FRESCO, PEPERONCINO	8
STRACCIATELLA DI BURRATA, GAMBERO ROSSO**, POMODORINI CONFIT	10
FILETTO DI GAMBERO* PANATO, CREMA DI PISELLI E PORRI FRITTI	10

P R I M I D I M A R E

LINGUINE CACIO E PEPE	24
CON TARTARE DI SCAMPI* E PETALI DI TARTUFO	
LINGUINE ALLA BISQUE DI GAMBERI	18
CON GAMBERO* SALTATO E MOLLI CA ATTURRATA	
LINGUINE ALLE VONGOLE	18
VONGOLE, AGLIO, PREZZEMOLO, PEPE NERO	
LINGUINE ALLO SCOGLIO	18
COZZE, VONGOLE, FASOLARI, TARTUFI DI MARE, POMODORINI, AGLIO, PREZZEMOLO, PEPE NERO	
ORECCHIETTE CON CALAMARI E CICORIA	15
CON POMODORINI E POLVERE DI OLIVE	
ORECCHIETTE CON VONGOLE, ZUCCA E SALICORNIA	18
PACCHERI CON PESCE SPADA**	16
CREMA DI MELANZANE, POMODORINI CONFIT E MANDORLE TOSTATE	
PACCHERI CON CREMA DI PEPERONI ARROSTO	14
COZZE E MOLLI CA ATTURRATA	
RISOTTO AL NERO DI SEPIA	20
CON PISELLI, BISQUE DI GAMBERI E RICOTTA DI BUFALA	
PACCHERI CON CALAMARI*	18
GRANELLA DI PISTACCHIO E POLVERE DI ZENZERO	

PRIMI DI TERRA

PACCHERI ALLA NORMA SALSA DI POMODORO, MELANZANA FRITTA, RICOTTA SALATA, GEL DI BASILICO	10
LINGUINE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	7
LINGUINE CON MOLLIKA ATTURRATA E FINOCCHIETTO SELVATICO	10
ORECCHIETTE CON ZUCCHINE FRITTE RICOTTA SALATA E MENTA	10
LINGUINE CACIO E PEPE	10

SECONDI PIATTI DI PESCE

PESCE SPADA** AI FERRI	12
GAMBERONI* ARROSTO	14
SCAMPI* ARROSTO	22
GRIGLIATA MISTA PESCE SPADA**, CALAMARI* E GAMBERONI*	24
CALAMARO* RIPIENO CON VERDURE SALTATE DI STAGIONE E PEPATO FRESCO	20
TRANCIO DI SALMONE AGLI AGRUMI	18
POLPO* ARROSTO (POLPO SU CREMA DI PATATE E SALSA ALLA LUCIANA)	18

SECONDI PIATTI DI CARNE

COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE**	8
FILETTO AI FERRI CON PURÈ E MISTICANZA	22
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA	22

C O N T O R N I

PATATINE FRITTE**	4
INSALATA VERDE MISTA	4
VERDURE GRIGLiate	7
PATATE AL FORNO CON SPECK E CIPOLLA	5
INSALATA DELLA NONNA	5

P I Z Z E L L A

FOCACCIA	7
MARGHERITA	10

*ABBATTUTO E CONGELATO A BORDO

** SURGELATO

COPERTO 3€

**SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA,
CHE NEI PIATTI PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO,
E NELLE BEVANDE, POSSONO ESSERE CONTENUTI
INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI**



UOVO



MOLLUSCHI



LATTE



PESCE



GLUTINE



ARACHIDI



FRUTTA A GUSCIO



SOIA



LUPINI



SEDANO



CROSTACEI



SENAPE



SEMI DI
SESAMO



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI

LISTA ALLERGENI (All. II Reg. UE 1169/2011)

Cereali contenenti glutine (grano, orzo, avena farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

Crostacei e prodotti derivati

Uova e prodotti derivati

Pesce e prodotti derivati

Arachidi e prodotti derivati

Pesce e prodotti derivati

Soia e prodotti derivati

Latte e prodotti derivati

Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci d'acagiù, noci pegan, noci del brasil e prodotti derivati

Sedano e prodotti derivati

Senape e prodotti derivati

Semi di sesamo e prodotti derivati

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l espressi comeso2

Lupini

Molluschi

Gli ingredienti segnati con * potrebbero essere surgelati

