



ANTIPASTI - STARTERS

Trionfo di crudi x1 €50 - Triumph of raw

Trionfo di crudi x2 €80 - Triumph of raw

Tartare di tonno e pistacchio €18.00 - Tuna tartare

Carpaccio di spigola con frutta di stagione, menta e mandorle €22.00 - Sea bass carpaccio

Carpaccio di gamberi rossi, pepe rosa e pistacchio €24.00 - Red prawns carpaccio

Ostriche 5.00€ - Oyster

Alici marinate al pepe rosa €13.00 - Marinated anchovies

Alici fritte e zest di limone €14.00 - Fried anchovies

Millefoglie di carasau e salmone marinato €18.00 - Marinated Salmon

Polpo, patate, olive taggiasche e carasau €15.00 - Octopus salad

Moscardini al sugo e pane bruscato €16.00 - Sauce octopus

Saute' di cozze e pane bruscato €14.00 - Seafood Saute'

Per eventuali intolleranze si
prega la gentile clientela di
avvisare il personale di sala

I PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Spaghetti alle vongole veraci €18.00 con bottarga +4€ - Clams spaghetti

Risotto alla crema di scampi €16.00 - Scampi cream rice

Tonnarelli ai gamberi rossi, pachino, stracciatella e granella di pistacchio €20.00 - Red prawns pasta

Tonnarelli con spigola, tartufo e pecorino €16.00 - Bass, che se and truffle pasta

I SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Tagliata di tonno in crosta di semi di papavero e pistacchio €23.00 - Slice red tuna

Pesce spada alla cacciatora €25.00 - slice swordfish

Filetto di spigola al guazzetto €25.00 - Sauce sea bass filet

Mazzancolle locali alla griglia sfumate al brandy €24.00 - Grilled prawns

Frittura di calamari €20.00 - Fried calamari

Frittura di paranza locale (sogliole, triglie e merluzzi) €23.00 - Fried local fish

Filetto di orata in crosta di patate €25.00 - Sea bass filet

CONTORNI - SIDE DISHES

Verdura ripassata del giorno €7.00 - Vegetables sautéed

Patate arrosto €7.00 - Roast potatoes

Insalatona mista €9.50 - Mixed salad

RISTORANTE



DI PESCE