

CICCHETTI

Bao con pulled pork	2,00
(*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14)	
Bao con seppia in umido	2,00
(*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14)	
Crostino con baccalà e olive nere	1,90
(1, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13)	
Crostino con sopressa e giardiniera	1,60
(1, 6, 7, 8, 10, 11, 13)	
Crostino cacio, pepe e anacardi	1,60
(1, 6, 7, 8, 10, 11, 13)	
Polpetta frita	1,60
(*1, 6, 7, 8, 10, 11, 13)	
Gambero in saor	2,00
(1, 2, 8, 12)	

TAPAS

Tacos con gambero, lattuga e maionese (*2, 3, 10, 12)	6,00
Tacos con pollo, sedano e senape (3, 9, 10, 12)	6,00
Tortilla con acciughe, burrata, lattuga e maionese (1, 3, 4)	9,00
Tortilla con gambero, avocado, salsa cocktail e insalata (1, 2, 3, 12)	9,00
Tortilla con pollo, coleslow e yogurt (1, 3, 5, 6, 7, 10, 12)	7,00
Tortilla con pulled pork, cavolo cappuccio marinato e senape (1, 3, 10, 12)	9,00
Carpaccio di manzo marinato, nocciole e tartufo (6, 8, 12)	18,00
Selezione da 150g di tre affettati nostrani (1, 12)	18,00
Bocconcini di pollo fritto (*1, 3, 5, 6, 10)	6,00
Patatas brava e la sua salsa (1, 5, 6, 7)	5,00
Tiramisù soffiato (1, 3, 6, 7, 8)	5,00
Gelato affogato al caffè (1, 3, 7, 8)	5,00

CRUDO

	al pezzo
Cicala di mare (**2, 12)	3,50
Scampo (**2, 12)	4,50
Gambero rosso (**2, 12)	6,00
Mazzancolla Sicilia (**2, 12)	3,50
Ostrica Gilardeau (**14)	6,00
Ostrica Perla del Delta (**14)	8,50
Il crudo dello chef: degustazione di pesce, crostacei e molluschi (**2, 4, 6, 12, 14)	32,00 a persona

crudi e marinati

Allergeni: 1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi

* Prodotto decongelato, ** Prodotti crudi ittici a partire da alimenti già bonificati come previsto dal Reg. CE 853/04All. III Sez. VIII e dalla circolare DG SAN 0024111 datata 05/07/12d provenienti da fornitori autorizzati.