



Iniziando con gli antipasti.....

Tartare di salmone con stracciata di bufala e nocciole tostate ed erbe aromatiche	€ 16
Insalatina di calamari con finocchio e zest di arancia	€ 14
Polpo fritto con maio alle erbe e cipolla caramellata	€ 15
Baccalà in crosta con ragu' di datterini , fonduta di parmigiano e polvere di olive	€ 15
Degustazione del territorio	€ 14

Riscoprendo i primi piatti.....

Bigoli con polpo verace, tarallo napoletano e zest di limone	€ 15
Gnocchetti verdi con calamari, vongole e bottarga	€ 18
Tagliolini con tartufo estivo e battuto di gamberi	€ 18
Nodini con melanzane, rana pescatrice e datterini	€ 15
Linguine primavera	€ 13

Lasciandosi tentare dai sapori di terra o di mare...

Pescato del giorno	prezzo all'etto	€ 7
Calamaro grigliato su letto di zucchine alla scapece	p.s.	€ 15
Filetto di baccalà scottato con la scarola		€ 15
Grigliata mista di pesce alla brace		€ 25
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie	(300 GR)	€ 22

Accompagnandoli con....

Scarola alla napoletana	€ 4
Patate a buccia rossa	€ 4
Parmigiana di melanzane	€ 7

Ed infine....

Dolci della tradizione	€ 7,00
Selezione dei dolci di Gaia	€ 9,00

Coperto € 3,00