

Antipasti

Allergeni

Tacos con tonno salsa piccante e avocado	P, G €14
Capesante americane scottate con tartare di pesca e salsa di lattuga	M, G €17
Sashimi di ricciola marinato all 'arancia con cacao e fiocchi di sale	P, G €17
Polpette di baccalà e salsa BBQ	P, G €14
Guazzetto ai frutti di mare con crostini	G, C, M €16
Ostriche Gillardeau (1/2 dozzina) servite con burro e crostini	M €30
La nostra proposta di crudità – 2 ostriche Gillardeau, 2 scampi, 2 gamberi rossi e 2 mazzancolle tigrate con burro e crostini	C, M €33

Primi Piatti

Gnocchetti di ricotta con gamberi , pesto di basilico e pomodoro	G, C, L €15
Passatelli di pane all'ortica con ragu' bianco di rana pescatrice e salicornia	L, U, P, G €16
Spaghetti ai frutti di mare	G, C, M €17
Linguine all' astice	G, C €25
Tagliatelle con scampi e asparagina	C, G, L, U €20

Secondi piatti

Catalana di crostacei con rucola, cipollotto e pomodoro fresco C €30 ;	con 1/2 astice C €40
Trancio di salmone con quinoa , feta e gazpacho di piselli e basilico	P, L €26
Fritto misto con paranza e verdure	P, M, G, C €30
Filetti di sogliola, mollica profumata al capperi , polvere di pomodoro e pomodorini alla pizzaiola con origano	P, L, G €24
Pesce del giorno	P €7,00 l'etto



In base alle normative sanitarie ,alcuni prodotti freschi sono da noi sottoposti ad abbattimenti di temperatura.