

CRUDITE'

(Raw)

FANTASIA DI CRUDO

Raw Fish Medley

30

DUETTO DI TARTARA

Tartar duet (tuna and amberjack)

22

OSTRICA SPECIALE GILLARDEAU (BRETAGNA)

Special Gillardeau Oysters (Brittany; France)

4,50

OSTRICA "REGAL ORO" (IRLANDA)

"Regal Oro" Oysters (Ireland)

5,50

ANTIPASTI

(appetizers)

IL NOSTRO ANTIPASTO

Our starter

22

CAPELANTE GRATINATE

Scallops au gratin

16

POLIPO ALLA GRIGLIA SU CREMA DI CECI AL ROSMARINO E GOCCE DI BURRATA

Grilled octopus on rosemary chickpea cream and burrata drops

18

GAMBERI AL VAPORE IN SALSA ROSA

Steamed prawns in pink sauce

16

POLPETTE DI BACCALA' CROCCANTI E PORRO STUFATO

Crispy cod meatballs and stewed leek

15

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI

Salmon carpaccio in citrus marinade

15

ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON PANE TOSTATO E BURRO DI MONTAGNA

Cantabrian anchovies served with toast and mountain butter

15

PRIMI PIATTI

(first courses)

SPAGHETTONE DI SEMOLA “HOMEMADE” CON ACCIUGHE, BURRATA E TARTARA DI GAMBERO ROSSO

Homemade Spaghettone di Semola with anchovies, burrata and red shrimp tartare

16

TRECCE RIPIENE DI BRANZINO CON CROSTACEI E POMODORINI

Braids filled with sea bass with crustaceans and cherry tomatoes

16

LINGUINE DI AFELTRA ALL'ASTICE

Minimo per 2

Afeltra Linguine with lobster (Minimum for 2)

40

RISOTTO MANTECATO CON CREMA DI COSTE, LAMELLE DI CAPESANTE E PANE PROFUMATO (senza glutine)

Minimo per 2

Risotto with cream of ribs with scallops and fragrant bread (gluten-free)

32

PACCHERI CON TOTANETTI VELO, OLIVE TAGGIASCHE E FRIGGITELLI CROCCANTI

Paccheri with squid veil, taggiasche olives and crispy frying

16

SECONDI PIATTI

(second courses)

GRIGLIATA DI PESCE

Mixed Grilled Fish Platter

26

TONNO IN CROSTA CON PEPERONI ALLA CILENTANA

Bluefin tuna cut in a crust with Cilento peppers

25

CROSTACEI ALLA CATALANA

Catalan Style Shellfish

25

CALAMARO NOSTRANO RIPIENO DI CIME DI RAPA E PROVOLA AFFUMICATA

Local squid stuffed with turnip tops and smoked provola

20

TAGLIATA DI SALMONE BIOLOGICO MARINATO IN SALSA DI SOIA , SU INSALATINA NOVELLA E CIPOLLINE IN AGRODOLCE

Cut of organic salmon marinated in soy sauce , on fresh salad and sweet and sour onions

22

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E ALICI

Mix of fried squid, shrimp and anchovies

20

PESCATO ALLETTO

Catch of the day (priced by weight)

5

COPERTO e PANE

Covered and Bread

3,50

ACQUA

Water

3

CAFFE'

Coffee (espresso)

1,50

**INFORMIAMO LA CLIENTELA CHE I PRODOTTI
ITTICI CONSUMATI CRUDI (carpacci, tartare, crostacei)
SONO SOTTOPOSTI A BONIFICA PREVENTIVA,
CONFORMEMENTE AL REGOLAMENTO CE 853/04 O
ABBATTUTI A BORDO**

*THE RAW FISH PRODUCTS (carpaccio, tartare, crustaceans) ARE
SUBJECT TO PREVENTIVE CHILLING TREATMENT, IN
COMPLIANCE WITH REGULATION CE 853/04 OR BLAST
CHILLED ABOARD FISHING VESSEL*