

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

SOPPRESSA DI POLIPO CON SALSINA TONNATA E INSALATINA DI DI RUCOLA AL LIMONE

Octopus suppressed with tuna sauce and rocket salad with lemon

18

GAMBERI AL VAPORE IN SALSINA ROSA

Steamed prawns in pink sauce

16

FIOR DI ZUCCA IN TEMPURA RIPIENO DI AGGIUGHE DEL CANTABRICO E FIORDILATTE SU CREMA DI ZUCCHINE ALLA MENTA

Pumpkin flower in tempura stuffed with cantabrian anchovies and fiordilatte mozzarella

14

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 ASELTRA ALL'ASTICE

Minimo per 2

Afeltra Linguine with lobster (Minimum for 2)

40

TAGLIOLINI DI SEMOLA CON VONGOLE E BOTTARGA

Semolina noodles with clams and bottarga

16

PACCHERI CON RAGU' DI SCORFANO , FIORI DI ZUCCA E POMODORINI

Paccheri with redfish ragout, zucchini flowers and cherry tomatoes

17

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

INSALATA DI ASTICE CON POMODORI CUORE DI BUE , CETRIOLO E CIPOLLINA

Lobster salad with ox heart tomatoes, cucumber and onion

35

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 ALL'ETTO

Catch of the day (priced by weight)

5