

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 ZUCCA, POMODORINI CONFIT E GOCCE DI BURRATA

Grilled octopus with pumpkin cream, confit tomatoes and burrata drops

18

GAMBERI AL VAPORE IN SALSA ROSA

Steamed prawns in pink sauce

16

POLPETTE CROCCANTI DI GAMBERO ROSA, ZUCCHINE AL PROFUMO DI LIMONE SU BURRATA

Fried pink shrimp balls , zucchini, lemon-flavored burrata

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 with toasted bread 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

TAGLIOLINO DI SEMOLA AL RAGU' DI SCORFANO E POMODORINO GIALLO

Semolina tagliolini with redfish ragout and yellow tomatoes

17

PACCHERI CON TATONETTI , OLIVE TAGGIASCHE E FRIGGITELLI

Paccheri with squid, Taggiasca olives and friggitelli

16

SECONDI PIATTI

(second courses)

GRIGLIATA DI PESCE

Mixed Grilled Fish Platter

26

RICCIOLA SCOTTATA CON PEPERONI ALLA CILENTANA

Seared amberjack with Cilento peppers

25

CROSTACEI ALLA CATALANA

Catalan Style Shellfish

25

INSALATA DI ASTICE CON MISTICANZA DI VERDURINE CROCCANTI

lobster salad with mixed crispy vegetables

35

TAGLIATA DI SALMONE BIOLOGICO MARINATO IN SALSA DI SOIA CON SCAROLA, OLIVE E GOCCE DI MARPELLATA PICCANTE

Cut of organic salmon marinated in soy sauce with escarole, olives and spicy jam drops

22

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI

Mix of fried squid and shrimp

20

PESCATO ALLETTO

Catch of the day (priced by weight)

5