

Cruditè

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

IL NOSTRO ANTIPASTO

Our starter

22

CAPELANTE GRATINATE

Scallops au gratin

16

POLIPO ALLA GRIGLIA SU CREMA DI RADICCHIO DI TREVISO CON PANE CROCCANTE E GOCCE DI BURRATA

Grilled octopus on Treviso radicchio cream with crispy bread and burrata drops

19

ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON PANE TOSTATO E BURRO DI MONTAGNA

Cantabrian anchovies with toasted bread and mountain butter

15

GAMBERI AL VAPORE IN SALSA ROSA

Steamed prawns in pink sauce

16

POLPETTE CROCCANTI DI BACCALA' SU CREMA DI POMODORO ARROSTO

Fried cod meatballs , on roasted tomato cream

15

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI

Salmon carpaccio in citrus marinade

15

Primi Piatti

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

Homemade Spaghettoni 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

PACCHERI ALL'ASTICE

(Minimo per 2)

Paccheri with lobster (Minimum for 2)

40

**TAGLIOLINO DI SEMOLA AL RAGU' DI PESCATRICE ,
CARCIOFI E POMODORINI GIALLI**

Semolina tagliolino with fish sauce, artichokes and yellow tomatoes

17

**RISOTTO ALLA PESCATORA CON GOCCE DI OLIO
AL PREZZEMOLO (Minimo per due)**

Fisherman's risotto with drops of parsley oil (Minimum for 2)

35

Secondi Piatti

GRIGLIATA DI PESCE

Mixed Grilled Fish Platter

27

TONNO IN CROSTA CON PEPERONI ALLA CILENTANA

Tuna in bread crust with Cilento peppers

25

CROSTACEI ALLA CATALANA

Catalan Style Shellfish

30

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 MARMELLATA PICCANTE

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

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