

Cruditè

FANTASIA DI CRUDO

Raw Fish Medley

35

TARTARA DI DENTICE CON INSALATINA DI CARCIOFI

Snapper tartare with raw artichokes

25

OSTRICA SPECIALE GILLARDEAU (BRETAGNA)

Special Gillardeau Oysters (Brittany, France)

5,50

OSTRICA "REGAL ORO" (IRLANDA)

"Regal Oro" Oysters (Ireland)

6,50

Antipastí

IL NOSTRO ANTIPASTO

Our starter

25

CAPELANTE GRATINATE

Scallops au gratin

16

POLPO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI CECI AL ROSMARINO, MAIONESE DI POLPO E PEPERONE CRUSCO

Grilled octopus with rosemary chickpea cream, octopus mayonnaise and Crusco pepper

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

17

TRECCE RIPIENE DI BRANZINO CON CROSTACEI E POMODORINI

Tortelli stuffed with sea bass with crustaceans and tomatoes

17

PACCHERI ALL'ASTICE

(Minimo per 2)

Paccheri with lobster (Minimum for 2)

45

GNOCCHI DI PATATE ARROSTO CON SCARPETTE, SALSA DI POMODORINO GIALLO E CARCIOFO CROCCANTE

Roasted potato gnocchi with yellow tomato sauce and crunchy artichoke

17

RISOTTO CON MAZZANCOLLE, ASPARAGI E GUANCIALE (Minimo per due)

Risotto with prawns, asparagus and bacon (Minimum for 2)

35

Secondi Piatti

GRIGLIATA DI PESCE

Mixed Grilled Fish Platter

27

TONNO IN CROSTA CON PEPERONI ALLA CILENTANA

Fried Tuna with Cilento peppers

26

CROSTACEI ALLA CATALANA

Catalan Style Shellfish

30

BACCALA' SCOTTATO CON CREMA DI PATATE AL PORRO E PANE CROCCANTE

Seared cod with leek potato cream and crispy bread

22

TAGLIATA DI SALMONE BIOLOGICO MARINATO IN SALSA DI SOIA CON MISTICANZA E CIPOLLA CARAMELLATA

*Cut of organic salmon marinated in soy sauce with salad and
caramelized onion*

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