

Cruditè

FANTASIA DI CRUDO

Raw Fish Medley

35

TARTARA DI RICCIOLA CON ASPARAGI DI STAGIONE E MENTUCCIA FRESCA

Curly tartare with seasonal asparagus and fresh mint

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

CAPESANTE GRATINATE

Scallops au gratin

16

POLPO IN AGRODOLCE CON VERDURE DI STAGIONE

Sweet and sour octopus with seasonal vegetables

19

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA DI BUFALA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO SU VELLUTATA DI ZUCCHINE NOVELLE

*Pumpkin flowers stuffed with buffalo ricotta and
Cantabrian anchovies on velvety young zucchini*

16

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

16

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI

Salmon carpaccio in citrus marinade

16

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

LINGUINE AFELTRA AL LIMONE CON TARTARA
DI DENTICE

Linguine Afeltra with lemon and snapper tartare

17

TAGLIOLINO SPESSO DI SEMOLA CON VONGOLE
VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE

Thick tagliolino of semolina with clams and mullet roe

20

Secondi Piatti

GRIGLIATA DI PESCE

Mixed Grilled Fish Platter

27

TONNO ROSSO SCOTTATO CON CAPONATA DI MELANZANE ALLA CILENTANA

Seared bluefin tuna with eggplant Cilentana

26

CROSTACEI ALLA CATALANA

Catalan Style Shellfish

30

INSALATA DI ASTICE SU VERDURE CROCCANTI

Lobster salad on vegetables

40

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