

Cruditè

FANTASIA DI CRUDO (2,4,14)

Raw Fish Medley

35

TARTARA DI DENTICE CON CARCIOFI DI STAGIONE FRITTI (1,2,4)

Sea Dentex tartare with fried seasonal artichokes

25

CARPACCIO DI SAN PIETRO CON PUNTARELLE E MARMELLATA AL PEPERONCINO (2,4)

(Disponibilità non sempre garantita)

San Pietro carpaccio with puntarelle and peperoncino jam

25

OSTRICA SPECIALE GILLARDEAU (BRETAGNA) (4,14)

Special Gillardeau Oysters (Brittany; France)

5,50

OSTRICA "REGAL ORO" (IRLANDA) (4,14)

"Regal Oro" Oysters (Ireland)

6,50

Antipastí

IL NOSTRO ANTIPASTO (1,2,4,7,14)

Our starter

25

CAPESANTE GRATINATE (1,4,14)

Scallops au gratin

16

POLPO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI CANNELLINI
E PANE CROCCANTE (1,4,7)

Grilled octopus with cannellini bean cream and crispy bread

19

ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON PANE TOSTATO E
BURRO DI MONTAGNA (1,4,7)

Cantabrian anchovies with toast and mountain butter

16

GAMBERI AL VAPORE IN SALSÀ ROSA (2,4,3,10,7)

Steamed prawns in pink sauce

16

POLPETTE CROCCANTI DI BACCALÀ
SU CREMA DI POMODORO ARROSTO (1,3,4,7)

Fried cod meatballs, on roasted tomato cream

16

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO
AGLI AGRUMI (4)

Salmon carpaccio in citrus marinade

16

Primi Piatti

PACCHERI ALL'ASTICE (1,2,4)

(Minimo per 2)

Paccheri with lobster (Minimum for 2)

45

TRECCE RIPIENE DI BRANZINO CON CROSTACEI
E POMODORINI (1,2,4)

Tortelli stuffed with sea bass with crustaceans and tomatoes

18

RISOTTO CON RADICCHIO TREVIGIANO
E MAZZANCOLLE NOSTRANE (2,4,7)

(Minimo per 2)

Risotto with Trevigiano radish and local shrimps (Minimum for 2)

38

SPAGHETTONE DI SEMOLA "HOMEMADE" CON
ACCIUGHE, BURRATA E TARTARA DI GAMBERO
ROSSO (1,2,4,7)

*"Homemade" spaghetti semolina with anchovies, burrata and red
shrimp tartare*

18

MACCHERONCINO AL TORCHIO ALLA PESCATORA
(1,2,4,14)

Macaroni with Peach

18

Secondi Piatti

GRIGLIATA DI PESCE (2,4)

Mixed Grilled Fish Platter

27

TONNO ROSSO SCOTTATO CON PEPERONI

ALLA CILENTANA (1,4)

Seared bluefin tuna with peppers Cilentana

26

CROSTACEI ALLA CATALANA (2,4,9)

Catalan Style Shellfish

30

INSALATA DI ASTICE SU VERDURE CROCCANTI (2,4,9)

Lobster salad on vegetables

40

TAGLIATA DI SALMONE BIOLOGICO MARINATO IN SALSA DI SOIA CON MISTICANZA E CIPOLLA CAMELLATA (1,4,6)

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

22

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E ALICI (1,2,4)

Mix of fried squid, shrimp and anchovies

20

PESCATO ALL'ETTO (4)

Catch of the day (priced by weight)

8

BACCALA' IN TEMPURA CON CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO E PANE AROMATIZZATO (1,4,7)

fried salt cod with saffron potato cream and bread flavored

22