

Cruditè

FANTASIA DI CRUDO (2,4,14)

Raw Fish Medley

35

CARPACCIO DI SAN PIETRO CON CAVIALE DI CALVISANO (4)

John Dory carpaccio with Calvisano caviar

30

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

Antipasti

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

Our starter

25

CAPESANTE GRATINATE (1,4,14)

Scallops au gratin

18

POLPO ALLA GRIGLIA CON VERDURINE
E MAIONESE ALLO ZENZERO (1,4,14)

Grilled octopus with vegetables and ginger mayonnaise

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 SALSA ROSA (2,4,3,10,7)

Steamed prawns in pink sauce

16

POLPETTE CROCCANTI DI BACCALA'
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

GNOCCHI DI PATATE ARROSTO CON MAZZANCOLLE E ASPARAGI DI STAGIONE (1,2,3,4)

Gnocchi of roasted potatoes with shrimps and asparagus season

18

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

SCIALATIELLI ALLA PESCATORA

(1,2,4,14)

Scialatielli with Peach

18

Secondi Piatti

GRIGLIATA DI PESCE (2,4,14)

Mixed Grilled Fish Platter

29

TONNO ROSSO SCOTTATO CON PEPERONI

ALLA CILENTANA (1,4)

Seared bluefin tuna with peppers Cilentana

26

CROSTACEI ALLA CATALANA (2,4,9)

Catalan scampi and shrimps

40

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

Lobster salad on vegetables

40

CALAMARI SCOTTATI CON PUNTARELLE

E MARMELLATA AL PEPERONCINO AGRODOLCE

(4,14)

Scalded squid with crispy points and sweet and sour chili jam

22

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E ALICI (1,2,4,14)

Mix of fried squid, shrimp and anchovies

20

PESCATO ALLETTTO (4)

Catch of the day (priced by weight)

6,50

TAGLIATA DI SALMONE BIOLOGICO MARINATO

ALLA SALSA DI SOIA CON MISTICANZA E

CIPOLLA IN AGRODOLCE (1,4,6)

Cut of organic salmon marinated in soy sauce with sweet and sour onions

25