

# Cruditè

---

FANTASIA DI CRUDO (2,4,14)

*Raw Fish Medley*

35

TARTARA DI RICCIOLA CON PUNTARELLE E MARMELLATA AL PEPPERONCINO (4)

*Amberjack tartar with puntarelle and chili 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

# Antipasti

---

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

*Our starter*

25

CAPESANTE GRATINATE (1,4,14)

*Scallops au gratin*

18

“POLPO E PATATE” DELLO CHEF (4,14)

*Chef's "octopus and potatoes"*

19

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

*Steamed prawns in pink sauce*

18

POLPETTE CROCCANTI DI BACCALA'

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

*Fried cod meatballs, on roasted tomato cream*

18

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO

AGLI AGRUMI (4)

*Salmon carpaccio in citrus marinade*

16

# Primi Piatti

---

PACCHERI CON CALAMARETTI, OLIVE TAGGIASCHE  
E SALSA AI TRE POMODORI (1,4,14)

*Paccheri with small squid, Taggiasca olives and three tomato sauce*

18

TRECCE RIPIENE DI BRANZINO CON CROSTACEI  
E POMODORINI (1,2,4,7)

*Tortelli stuffed with sea bass with crustaceans and tomatoes*

18

LINGUINE ALL'ASTICE  
(Minimo per due) (1,2,4)  
*Lobster linguine (minimum for two)*

45

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

RISOTTO VERZA, GUANCIALE E MAZZANCOLLE  
(minimo per due) (2,4,7)  
*Risotto with cabbage, bacon and prawns*

36

TAGLIOLINI CON SCORFANO E CARCIOFI (1,4)  
*Tagliolini with scorpion fish and artichokes*

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

INSALATA D'ASTICE CON VERDURINE (2,4,9)

*Lobster salad on vegetables*

40

BACCALA' IN TEMPURA CON CIPOLLE CARAMELLATE,

CREMA DI SEDANO RAPA E POLVERE DI PEPERONE

CRUSCO (1,4,7,9)

*Tempura cod with caramelized onions, celeriac cream and crusco pepper powder*

25

CALAMARI SCOTTATI CON CREMA DI ZUCCA

DELICA, SCAMORZA AFFUMICATA E PANE

CROCCANTE (1,3,4,14)

*Scalded squid on pumpkin cream, fragrant bread and smoked burrata*

22

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

*Mix of fried squid, shrimp and anchovies*

24

PESCATO ALL'ETTO (4)

*Catch of the day (priced by weight)*

6,50

## MENU' DEGUSTAZIONE

**5 Portate - 70 E**

**8 Portate - 90 E**

*A scelta dello Chef*

I percorsi degustazione sono affidati alla creatività dello Chef e possono includere portate fuori menù, selezionate in base al pescato del giorno e ai prodotti più freschi disponibili.

Il menù comprende 2 calici di vino in abbinamento.

Le bottiglie non incluse nel percorso di degustazione sono disponibili a parte.

Il menu degustazione è previsto per l'intero tavolo, così da garantire un'esperienza armoniosa e condivisa.

Eventuali allergie, intolleranze o preferenze alimentari verranno considerate e concordate al momento dell'ordinazione, per garantire un'esperienza su misura.

PERCORSO VALIDO DAL MARTEDI' AL VENERDI'