

Cruditè

FANTASIA DI CRUDO (2,4,14)

Raw Fish Medley

35

TARTARA DI RICCIOLA CON PUNTARELLE E MARMELLATA AL PEPERONCINO (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 MARTEDÌ AL VENERDÌ