



## Antipasti

### **TACOS DI GAMBERI 13,90€**

Marinati Al Mandarino E Lime, Guacamole Al  
Melograno, Trevisana caramellata E Coriandolo  
(1,2,6,7,12)

### **ACCIUGHE DEL CANTABRICO 13,00€**

*Brioche Lievito madre Tostata E  
Mascarpone Al Limone  
(1,4,7,12)*

### **POLPO FRITTO 16,50€**

Su Vellutata Di Patate E Porri E Terra Di Noci  
(1,2,4,5,6,7,8,14)

### **TARTARE DI SCOTTONA 13,00€**

*Maionese Al Lampone, Misticanza E Chips Di Pane (1)*

### **RADICCHIO TARDIVO 13,00€**

Su Crema Di Zola E Nocciole Tostate (1)



## Primi

### **CALAMARATA ALLO SCOGLIO 14.50€**

Pasta fresca con condimento di frutti di mare già sgusciati,  
da gustare senza pensieri (1,2,3,4,14)

### **RISOTTO DEL GIORNO 14.50€**

(informarsi per allergeni)

### **PACCHERO AI TRE POMODORI 13,00€**

Pasta Fresca (Datterino, San Marzano E Ciliegino giallo)  
con olio al basilico (1,3,7)

## Secondi

### **PESCATO CON VERDURE AL FORNO 14,50€**

filetto o trancio di pesce fresco del giorno (4)

### **GRIGLIATA MISTA CON PATATE AL FORNO 17,00€**

Selezione di pesce fresco, gamberone, seppia (2,4,14)

### **FRITTO MISTO CON VERDURE CROCCANTI 16,00€**

Calamari, totani, gamberi e sarde (1,2,4,5,6,8,14)

### **ENTRECOTE DI MANZO 16,00€**

Polenta Alla piastra (1)

### **CONTORNI 4,50€**

patatine fritte, verdure al forno, patate al forno, insalata mista



# Le nostre crudità

## CRUDO DEL PES\* (2,4,14)

per 1 Persona

**35,00€**

Per 2 Persone

**65,00€**

Ostrica Fine de Clair, scampo, gambero rosso, tonno, salmone, ombrina, baccalà, capasanta e tagliatella di seppia.

## SELEZIONE DI CARPACCI\* (4)

Con Verdure di Stagione **26,00€**

## DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE (14)

3 ostriche **12,00€**

6 ostriche **22,00€**

12 ostriche **40,00€**

24 ostriche **75,00€**

## DEGUSTAZIONE DI CROSTACEI CRUDI\* (2)

(scampi, gamberi rossi e gamberoni)

3 crostacei 1 per tipo **12,00€**

6 crostacei 2 per tipo **22,00€**

12 crostacei 4 per tipo **40,00€**

24 crostacei 8 per tipo **76,00€**

\*Prodotto congelato all'origine o sottoposto ad abbattimento di temperatura in loco nel rispetto delle norme Haccp, per preservarne tutte le proprietà e la massima qualità



## Dessert

TIRAMISÙ € 6,50

TORTA DEL GIORNO CON GELATO € 6,50

CHEESECAKE DEL GIORNO € 6.50

TARTUFO BIANCO, NERO, LIMONCELLO, PISTACCHIO € 6,50

SEMIFREDDI DELLA NOSTRA VETRINA € 6,50

PROFITEROLES BIANCO O SCURO € 6,50

MERINGATA CON CIOCCOLATO CALDO € 6,50

MACEDONIA CON GELATO € 6,50

CAFFE' CON PICCOLA PASTICCERIA (3PZ) 6,50€

## Sorbetti artigianali

Delicato sorbetto artigianale "Panna e Limone", eccellenza italiana del gusto. Ideale per concludere il pasto con freschezza ed eleganza.

Senza glutine e lattosio

LIMONE 7,00€

LIMONE & SALVIA 7,00€

FRUTTO DELLA PASSIONE 7,00€

MANGO & RHUM 8,00€

MIRTO DI SARDEGNA 8,00€

ARANCIA & BITTER CAMPARI 8,00€

CAFFÈ 2,50€

COPERTO INCLUSO