

# Menu

## ANTIPASTI

### TACOS DI GAMBERI

GAMBERI MARINATI AL LIME, CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA,  
SALSA ALLO YOGURT GRECO

(1,2,7,11) 14,50€

### POLPO

TENTACOLO CROCCANTE SU CREMA DI PISELLI, LATTE DI  
COCCO E CHIPS DI COCCO

(4) € 16,50

### ACCIUGHE DEL CANTABRICO

PANE TOSTATO E CREAM FRESH AL LIMONE

(1,4,7) 13,00€

### TARTARE DI SCOTTONA

TUORLO MARINATO, INSALATINA E MAIONESE AL  
LAMPONE

(1,3) € 15,00



# Menu

## PRIMI

### CALAMARATA TUTTO MARE\*

PASTA FRESCA SALTATA E TIRATA CON BISQUE DI CROSTACEI, BRODO DI PESCE E CONDITA CON FRUTTI DI MARE SGUSCIATI

(1,2,3,4,14) 22,00€

### RISOTTO

CREMA DI ZUCCHINE, CRUMBLE DI MANDORLE, FIOCCHI DI BURRATA E OLIO AL LIMONE

(7,8) € 21,00

### STRASCINATI AL POLPO

PASTA FRESCA CON CREMA DI CIME DI RAPA, RAGU' DI POLIPO E TARALLO SBRICCIOLATO

(1,14) 22,00€

### PACCHERO AI POMODORI

PASTA FRESCA CON SUGO AI TRE POMODORI DATTERINO, CILIEGINO E SAN MARZANO, POLVERE DI POMODORO, POMODORINI CONFIT E OLIO AL BASILICO

(1) € 17,50



# Menu

## CRUDITE'

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

PER UNA PERSONA € 35,00

PER DUE PERSONE € 65,00

OSTRICA FINE DE CLAIR, SCAMPO, GAMBERO ROSSO,  
SELEZIONE DI CARPACCI, CAPASANTA E TAGLIATELLA DI  
SEPPIA.

### SELEZIONE DI CARPACCI\* (4)

QUATTRO TIPOLOGIE DI PESCATO IN BASE ALLA  
DISPONIBILITÀ, SERVITI CON INSALATINA DI FINOCCHI  
(4) €26,00

### OSTRICHE FINE DE CLAIR (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**

# Menu

## SECONDI

### ROMBO

ALLA PLANCIA CON CARCIOFI STUFATI E PATATE AL FORNO

(4) € 26,50

### GRAN FRITTO DI MARE\*

CALAMARI, TOTANI, GAMBERI, SARDE E VERDURE  
CROCCANTI

(1,2,4,14) €25,00

### MAXI GRIGLIATA DI MARE\*

SELEZIONE DI PESCATO, CAPASANTA, GAMBERONE, SEPIA E  
VERDURE AL FORNO

(2,4,14) €26,50

### ENTRECOTE DI MANZO

CON VERDURE AL FORNO E SALSA CHIMICHURRI

€24,00



# Menu

## *I DESSERT*

Tiramisù (1,3,7) € 6,50

Torta Del Giorno Con Gelato (chiedere per allergeni) € 6,50

Cheesecake del giorno (1,3,7) € 6,50

Tartufo Nero (3,7) € 6,50

Ananas E Fragole Con Gelato Alla Panna (3,7,8) 6,50€

Cazzimocchio (1,3,7,8) 6,90€

Gianduia-Pistacchio-Amarena

Profiteroles al cioccolato(1,3,7) € 6,50

Meringata con Nutella (3,7,8) € 6,50

Caffè Con Piccola Pasticceria (chiedere per allergeni) 6,50€

## *I SORBETTI ARTIGIANALI*

Senza Lattosio e Glutine

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

Limone € 8,00

Limone & Salvia € 8,00

Frutto Della Passione € 8,00

Mirtillo € 8,00

Mirto Di Sardegna € 8,00

Mango & Rhum € 8,00

Arancia & Bitter Campari € 8,00

Pera e Calvados € 8,00