



## 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

maionese al lampone, misticanza e chips di pane

**(1) 14,00€**

### VEGETARIANO

crema di piselli, ciuffi di burrata. olio alla soia, tarallo e  
pomodoro secco

**(1) 13,00€**



## 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)

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

Pasta Fresca (Datterino, San Marzano e ciliegino)  
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€**

con patate al forno

### **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, 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 **26,00€**

### **OSTRICHE FINR 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**



## 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

ANANAS E FRAGOLE CON GELATO ALLA PANNA (3,7,8) 6,50€

TARTUFO NERO (3,7) € 6,50

CAZZIMBOCCHIO (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€

## 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 € 8,00

Frutto Della Passione € 8,00

Limone & Salvia € 8,00

Mirtillo € 8,00

Mirto Di Sardegna € 8,00

Mango & Rhum € 8,00

Arancia & Bitter Campari € 8,00

Pera e Calvados € 8,00

**CAFFÈ 2,50€**

**COPERTO INCLUSO**