
Menù degustazione

€ 32,00 a persona – Minimo 2 persone

Bis di antipasti

TARTARE DI TONNO** CON AVOCADO, UOVO IN CAMICIA E SBRICCIOLATA DI GRISSINI

Tuna tartare with avocado, poached egg and crumbled breadsticks

INSALATA DI POLPO CON FAGIOLINI, PATATE E OLIVE

Octopus salad with green beans, potatoes and olives

Bis di primi

FARFALLE AL SALMONE CON CREMA DI RUCOLA E MANDORLE

Salmon butterflies with almond and rocket cream

GARGANELLI CON CECI E BACCALÀ

Garganelli with chickpeas and cod

Un secondo a scelta tra:

TAGLIATA DI TONNO CON BROCCOLI SALTATI E STRACCIATELLA

Sliced tuna with sauteed broccoli and stracciatella

POLPO* ALLA GRIGLIA CON CICORIA, UVETTA E PECORINO A SCAGLIE

Grilled octopus with chicory, raisins and flakes of pecorino

FRITTURA DI PESCE

Fish fries

ROMBO ALLA GRIGLIA CON SALSA DI ZUCCHINE E SBRICCIOLATA DI OLIVE TAGGIASCHE

Grilled turbot with courgette sauce and crumbled taggiasca olives

Fantasia di dolci

Tris of desserts to surprise

DISPONIBILE DAL LUNEDI' AL VENERDI' A CENA, WEEK-END E FESTIVI PRANZO E CENA

Lista Allergeni

coperto € 2.50

servizio torta € 1.00



NEL CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE (VEDI TABELLA ALLERGENI)

IL CLIENTE E' PREGATO DI COMUNICARLE AL PERSONALE DI SERVIZIO

In case of food allergies or intolerance, (see Table), the customer is asked to notify staff.

LISTINO PREZZI CROSTACEI & MOLLUSCHI

(COTTURA CONSIGLIATA: CRUDITE', GRIGLIA, BOLLITO)

List price and the crust and mitli, recommended cooking: crudité, grilled,boiled)

Cannolicchio	€ 1,50 cad.	Fasolare	€ 1,50 cad.
Bulot	€ 1,00 cad.	Gambero Argentino	€ 3,50 cad.
Gambero rosso	€ 4,50 cad.	Scampo	€ 4,00 cad.
Tartufo di mare	€ 2,50 cad.	Cannocchia	€ 2,00 cad.
Capasanta	€ 4,00 cad.	Astice	€ 7,80/100gr
Riccio	€ 4,00 cad.	Granchio	€ 3,80/100 gr
Amanda	€ 1,00 cad.	Aragosta	€ 14,00/100 gr

** è stato abbattuto e congelato all'origine dal fornitore. Il pesce crudo viene da noi trattato con abbattimento a -20° per 24 ore come imposto dal ddl 531/92 in attuazione della direttiva 91/493/cee per la prevenzione delle parassitosi da anisakis.* può essere congelato / congelato *it might be frozen/ defrosted*

SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE AL PERSONALE

Antipasti Freddi

COQUILLAGES REALE (Consigliato per 3-4 persone – Tempo di attesa 25 min.) **128.00**

3 ricci di mare, 3 fasolari, 3 amande, 5 canolicchi, 5 tartufi di mare, 5 bulot, 3 cicale, 3 vongole americane, 5 gamberi del mediterraneo bolliti*, 3 scampi*, 3 gamberi rossi*, 3 gamberi argentini*, carpaccio di salmone** e tonno**, 1 astice - Possibili variazioni a seconda della disponibilità



COQUILLAGES (Consigliato per 2 persone) **34.00**

2 ostriche, 4 bulot, 4 fasolari, 2 canolicchi, tartare di tonno**, 1 gamberone argentino*, 1 gambero rosso*, 1 scampo*, 1 canocchia, carpaccio di salmone** - Possibili variazioni a seconda della disponibilità



SELEZIONE DI OSTRICHE (n.5 ostriche di diversa qualità) **14.00**

Fines de Claire € 2,50 -Belle de selection € 3,00 -Huitres d'irlande € 3,50 -Maison extra € 4,00 -Huitres sauvage € 5,50



ANTIPASTO FREDDO (Insalata di polpo, Carpaccio di baccalà, Cocktail di Gamberi e Ostrica) **17.00**

Mixed cold appetizers



TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, UOVO IN CAMICIA E** **16.00**

SBRICIOLATA DI GRISSINI

Tuna tartare with avocado, poached egg and crumbled breadsticks



CARPACCIO DI BACCALÀ CON SALSA AL BASILICO E** **16.00**

POMODORINI CONFIT

Cod carpaccio with basil sauce and confit tomatoes



CARPACCIO DI SALMONE CON JULIENNE DI FUNGHI FRITTI E** **15.00**

SALSA AL LIMONE

Salmon carpaccio with fried mushroom julienne and lemon sauce



INSALATA DI POLPO CON FAGIOLINI, PATATE E OLIVE **15.00**

Octopus salad with green beans, potatoes and olives



COCKTAIL DI GAMBERI* **13.00**

Shrimp cocktail



Antipasti Caldi

ANTIPASTO CALDO (Cozze gratinate, Soufflé, Trancio di pescatrice e Hamburger) 17.00

Mixed hot appetizers



SARDE ALLA BECCAFICO CON SALSA OLANDESE, MISTICANZA E 14.00

POMODORINI CONFIT



Bellafico-style sardines with holland sauce, miscellaneous and confit tomatoes

SOUFFLÉ DI GAMBERI CON STRACCIATELLA E GAMBERO 15.00

ALLA MILANESE

Prawn soufflé with straccacella and milanese prawn



HAMBURGER DI SPADA CON ICEBERG, CIPOLLA CARAMELLATA 14.00

E MAIONESE CON ERBA CIPOLLINA

Revisited hamburger with sword, iceberg, caramelized onion and mayo



TRANCIO DI PESCATRICE CON FUNGHI, MELE GLASSATE, 15.00

PATATE ARROSTO E CIPOLLINE

Slicet of monkey with mushrooms and glazed apples, roasted potatoes and chilly onions



SOUTE' DI VONGOLE 14.00

Soute of clams



COZZE A PIACERE (MARINARA / DIAVOLA / IMPEPATA) 10.00

Mussels to pleasure (marinara mussels, deviled mussels and peppered mussels)



COZZE GRATINATE O CAPESANTE GRATINATE 10.00

Mussels gratinated or scallops gratinated



GRATINATO REALE* (Consigliato per 2 persone – Tempo di attesa 25 min.) , 35.00

(Gamberi*, scampi*, cannolicchi, tartufi di mare, capesante, cozze, ostriche, fasolari) -

Royal gratin



Primi Piatti

FARFALLE AL SALMONE CON CREMA DI RUCOLA E MANDORLE 15.00

Salmon butterflies with almond and rocket cream



CHITARRA CON PESCATRICE, POMODORINI GIALLI E RICOTTA 18.00

SALATA

Guitar with monkchain, yellow tomatoes and ricotta



SPAGHETTI ALLE VONGOLE 17.00

Spaghetti pasta with clams



GARGANELLI CON CECI E BACCALÀ 18.00

Garganelli with chickpeas and cod



TAGLIOLINI AI CROSTACEI CON BROCCOLI E CROCCANTE DI 18.00

PANE NERO

Shellfish tagliolini with broccoli cream and crunchy black bread



PACCHERI AI FRUTTI DI MARE* 18.00

Paccheri pasta with seafood



PAELLA DI PESCE (Minimo 2 persone) 20.00

Fish paella



STROZZAPRETI PICCANTI AL GRANCHIO (Piatto unico per 2 persone) 30.00

Spicy strozzapreti pasta with crab



Secondi Piatti

TRANCIO DI BRANZINO CON VERDURE CROCCANTI DI STAGIONE 18.00

E SALSA DI VITELLO

Slicet of seabass with crispy seasonal vegetables and veal sauce



ROMBO ALLA GRIGLIA CON SALSA DI ZUCCHINE E SBRICCIOLATA 17.00

DI OLIVE TAGGIASCHE

Grilled turbot with courgette sauce and crumbled taggiasca olives



POLPO* ALLA GRIGLIA CON CICORIA, UVETTA E PECORINO 17.00

A SCAGLIE

Grilled octopus with chicory, raisins and flakes of pecorino



TAGLIATA DI TONNO CON BROCCOLI SALTATI E STRACCIATELLA 17.00

Sliced tuna with sauteed broccoli and stracciatella



FRITTURA DI PESCE* 16.00

Fish fry*



ORATA AL FORNO CON PATATE, OLIVE E POMODORINI (Attesa 25 min.) 19.00

Baked bream with potatoes, olives and tomatoes



BRANZINO AL SALE CON PATATE AL FORNO (Tempo di attesa 25 min .) 19.00

Sea bass in salt with baked potatoes



GRIGLIATA DI PESCE* 28.00

Seafood grill*



MAXI GRIGLIATA DI PESCE* (Consigliato per 2 persone - Tempo di attesa 25 min) 55.00

(1/2 astice, 2 Gamberoni*, 2 Scampi*, Calamari*, Pesce spada, Tonno**, Salmone, Polpo*, Branzino)

Maxi grilled fish



La Nostra Pescheria

Vieni a scoprire il nostro banco pescheria, troverai tante varietà di pesce freschissimo, scegli quello che preferisci e noi lo cucineremo come gradisci.

Come and discover our fish counter, you will find many varieties of fresh fish, choose the one you prefer and we'll cook as pleasing

Branzino pescato <i>Sea bass</i>	€ 4.80/100 gr
Orata mare <i>Sea bream</i>	€ 4.80/100 gr
Pesce spada <i>Swordfish</i>	€ 6,80/100 gr
Tonno** <i>Tuna</i>	€ 6.80/100 gr
Calamaro* <i>Squid</i>	€ 4.20/100 gr
Rana pescatrice <i>Monkfish</i>	€ 6.80/100 gr
Ricciola <i>Yellowtail amberjack</i>	€ 4.80/100 gr
Salmone* <i>Salmon</i>	€ 4.50/100 gr
Pagro <i>Pgri</i>	€ 4.80/100 gr
Sarago <i>Bream</i>	€ 4.80/100 gr
Rombo <i>Turbot</i>	€ 4.20/100 gr
San pietro <i>John dory</i>	€ 5.60/100 gr
Dentice <i>Snapper</i>	€ 4.80/100 gr
Astice <i>Lobster</i>	€ 7.80/100 gr
Aragosta <i>Crayfish</i>	€ 14.00/100gr

N.B. : Le disponibilità ed il prezzo del pesce possono subire variazioni, è aggiornato al banco pescheria

Contorno

PATATE FRITTE*

French fries



5.00

PATATE AL FORNO

Baked potatoes



5.00

VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled vegetables



5.00

INSALATA MISTA

Mixed salad

5.00

CAPRESE RICCHISSIMA

(Insalata verde, pomodorini, mozzarella, uova sode ed olive)

Green salad, cherry tomatoes, mozzarella, boiled eggs, olives



6.00

INSALATA TONNO

(Insalata verde, radicchio, carciofini, mais, finocchi e tonno sott' olio)

Green salad, radish salad, artichokes, corn, fennel, tuna in oil



7.00

INSALATA NIZZARDA

(Insalata verde, radicchio, pomodorini ciliegini, uova sode e polpa di granchio al naturale)

Green salad, radish salad, cherry tomatoes, boiled eggs and crabmeat natural



8.00