
Menù degustazione

€ 32,00 a persona – Minimo 2 persone

Bis di antipasti

TARTARE DI TONNO CON CARCIOFI FRITTI E BURRATA AROMATIZZATA AL LIMONE**

Tuna tartare with avocado, poached egg and crumbled breadsticks

PROSCIUTTO DI SPADA AFFUMICATO CON BAGNETTO VERDE

Octopus salad with green beans, potatoes and olives

Bis di primi

FARFALLE AL SALMONE E PISTACCHI

Salmon butterflies with almond and rocket cream

RISOTTO AI GAMBERI CON CARCIOFI E GORGONZOLA

Garganelli with chickpeas and cod

Un secondo a scelta tra:

TAGLIATA DI TONNO CON INSALATA DI CARCIOFI

Sliced tuna with sauteed broccoli and stracciatella

POLPO* ALLA GRIGLIA CON CREMA DI BASILICO E SCAGLIE DI GRANA

Grilled octopus with chicory, raisins and flakes of pecorino

FRITTURA DI PESCE

Fish fries

TRANCIO DI RICCIOLA CON CREMA DI VONGOLE E CIME DI RAPA

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 decongelato 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 / decongelato *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 (Prosciutto di spada,Carpaccio di salmone,Cocktail di Gamberi e Finissima di ricciola) **17.00**

Mixed cold appetizers



TARTARE DI TONNO CON CARCIOFI FRITTI E BURRATA** **16.00**

AROMATIZZATA AL LIMONE

Tuna tartare with fried artichokes and lemon flavored burrata



PROSCIUTTO DI SPADA AFFUMICATO CON BAGNETTO VERDE** **15.00**

Smoked sword ham with green bath



CARPACCIO DI SALMONE CON ACETO BALSAMICO AI FRUTTI** **15.00**

DI BOSCO

Salmon carpaccio with balsamic vinegar and berries



FINISSIMA DI RICCIOLA CON INSALATA DI FINOCCHI E** **16.00**

SALE NERO

Very fine ambermell with fennel salad and black salt



COCKTAIL DI GAMBERI*

Shrimp cocktail



Antipasti Caldi

ANTIPASTO CALDO (Cozze gratinate, Spiedino di tonno, Cubo di salmone, Capesante e cozze su vellutata) 17.00

Mixed hot appetizers



CALAMARI* CON CREMA DI ACQUA DI POLPO, PISELLI E 15.00

CRUMBLE DI PANE AL NERO DI SEPPIA

Squid with octopus water cream, peas and squid ink bread crumble



SPIEDINO DI TONNO SU PATATA FONDENTE GRATINATA E 15.00

SALSA AL BASILICO

Tuna skewer on dark potato gratin and basil sauce



CAPESANTE E COZZE SU VELLUTATA DI FAGIOLI E PUNTARELLE 14.00

Scallops and mussels on bean and puntarelle souvet



CUBO DI SALMONE CON CREMA DI TOPINAMBUR E SBRICCIOLATA 15.00

DI NOCCIOLE

Salmon cube with topinambur cream and hazelnut crumbled



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 E PISTACCHI

Butterflies with salmon and pistachios

15.00



CHITARRA CON CICALA, CIME DI RAPA E PEPERONCINO

Guitar with cicadas, turnip tops and chili pepper

17.00



SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti pasta with clams

18.00



GNOCCHI AL PESTO CON DADOLATA DI TONNO CRUDO**

Gnocchi with pesto with diced raw tuna

17.00



TAGLIOLINI ALL'ASTICE E BRANDY

Tagliolini with lobster and brandy

22.00



PACCHERI AI FRUTTI DI MARE*

Paccheri pasta with seafood

18.00



RISOTTO AI GAMBERI CON CARCIOFI E GORGONZOLA

Shrimp risotto with artichokes and gorgonzola

18.00



STROZZAPRETI PICCANTI AL GRANCHIO (Piatto unico per 2 persone)

Spicy strozzapreti pasta with crab

30.00



Secondi Piatti

TRANCIO DI RICCIOLA CON CREMA DI VONGOLE E CIME DI RAPA 18.00

Slice of ambermone with clams cream and turnip tops



CACIUCCO RIVISITATO 20.00

Caciucco revisited



POLPO* ALLA GRIGLIA CON CREMA DI BASILICO E SCAGLIE 17.00

DI GRANA

Grilled octopus with basil cream and grana flakes



TAGLIATA DI TONNO CON INSALATA DI CARCIOFI 17.00

Sliced tuna with artichoke salad



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 natura



8.00

CARCIOFI SALTATI

Sauteed artichokes

8.00