

IL CRUDO

PLATEAU DI CHIARA

30€

3 OSTRICHE

1 TARTARE DI SALMONE

1 TARTARE DI TONNO

1 TARTARE DI RICCIOLA

2 GAMBERO ROSSO DI MAZARA

18€

TRILOGIA DI TARTARE

TARTARE DI SALMONE CON

GUACAMOLE E GERMOGLI

TARTARE DI TONNO CON MELA VERDE

E TERYAKI

TARTARE PESCATO DEL GIORNO CON

FRUTTO DELLA PASSIONE



COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE AL PERSONALE
*I PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE IN MANCANZA
DI REPERIBILITÀ DEL PRODOTTO FRESCO O CONGELATI IN LOCO
(MEDIANTE ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA) RISPETTANDO LE
PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO AI SENSI DEL REG. CE 825/04).

ANTIPASTI

ANTIPASTI DI MARE

FANTASIA DI MARE * 15€

ASSAGGI CALDI E FREDDI DELLO CHEF

IL PEPE NELLA COZZA* 10€

IMPEPATA DI COZZE

SERVITA CON BRUSCHETTE AROMATIZZATE ALL'AGLIO

POLPO 945* 16€

TENTACOLI DI POLPO SCOTTATI

MARINATI AL CAVOLO VIOLA SERVITI CON PURÈ ALLO

ZAFFERANO, CIALDA DI RISO E MAYO AL BASILICO

MARE CALDO* 13€

INSALATINA DI CALAMARI, GAMBERI E COZZE

SERVITA CON VERDURE DI STAGIONE

ANTIPASTI DI TERRA

TAGLIERE TOSCANO 12€

DEGUSTAZIONE DI SALUMI, FORMAGGI E CROSTINI

COCCOLI&PARMA 9€

PASTA FRITTA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

SERVITI CON STRACCIATELLA DI BURRATA

TACOS VEGETARIANO 12€

TACOS RIPIENO DI TARTARE DI VERDURE SPADELLATE

PHILADELPHIA AGLI AGRUMI, RUCOLA E CREMA DI PEPERONE



PRIMI

PRIMI DI MARE

TAGLIOLINO ALL'ASTICE * 18€

SERVITO CON PACHINO BICOLORE E LA SUA BISQUE

PACCHERO ALLO SCOGLIO* 14€

CALAMARI, GAMBERI, TOTANI , COZZE E LA SUA BISQUE

MARE IN FIAMME* 19€

SPAGHETTI AGLIO , OLIO, PEPERONCINO E PREZZEMOLO

SERVITI CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO

BLACK RISOTTO* 17€

RISOTTO CARNAROLI AL NERO DI SEPPIA

SERVITO CON SEPPIA IN DOPPIA CONSISTENZA

CREMA DI PREZZEMOLO E SPOLVERATA DI PAPRIKA DOLCE

VERDE DI BRONTE* 18€

TAGLIOLINO DI GRAGNANO "PASTIFICIO GENTILE"

CREMA DI PISTACCHIO, BURRATA E TARTARE DI SALMONE

PRIMI DI TERRA

LINGUINA ALLA GRICIA 12€

PECORINO ROMANO, PEPE E GUANCIALE

GIALLO ORO 12€

RISOTTO CARNAROLI ALLO ZAFFERANO

SERVITO CON NOCI SBRICIOATE

TALEGGIOSA TENTAZIONE 12€

PACCHERO CON CREMA DI BARBABIETOLA ROSSA

SERVITO CON SALSICCIA CROCCANTE E FONDUTA DI TALEGGIO



SECONDI

SECONDI DI MARE

GRIGLIATA DI MARE* 26€

SERVITA CON VERDURE ALLA GRIGLIA

FRITTO MISTO* 17€

CALAMARI, GAMBERI E PATATE FRITTE

VAPORE DI MARE* 20€

GAMBERONI AL VAPORE CON MOUSSÈ DI CAVOLO VIOLA

TONNO FRITTO* 20€

PANATO AL LIME SERVITO CON MAIONESE DI ALICI

GOCCE DI SALSA PUTTANESCA , TERYAKI E GERMOGLI

SECONDI DI TERRA

TAGLIATA DI MANZO* 17€

COTTA AL FORNO A LEGNA

RUCOLA E GRANA (+3€)

TARTUFO E GORGONZOLA (+ 5€)

FILETTO DI MAIALE* 14€

AROMATIZZATO ALLE ERBE

SERVITO SU CREMA AL CURRY E MANGO

PETTO D'ANATRA* 18€

SERVITO CON UNA RIDUZIONE DI VINO ROSSO

CONTORNI

PATATE FRITTE* 4€

INSALATA VERDE 4€

VERDURE GRIGLIATE 6€

INSALATA MISTA 5€

