

ANTIPASTI

PIATTO MISTO CRUDI*

ING. **GAMBERO ROSSO**, **GAMBERO ROSA**, **SPIGOLA**, **TONNO**, **SCAMPO**, IN QUANTITÀ VARIABILE, PISTACCHIO, OLIO EVO, SALE, PEPE

€15

DEGUSTAZIONE ANTIPASTI CRUDI*

ING. **GAMBERO ROSSO**, **GAMBERO ROSA**, **SPIGOLA**, **TONNO**, **SCAMPO**, **ORATA**, IN QUANTITÀ VARIABILE, PISTACCHIO, POMODORO, ARANCIA, LIME, OLIO EVO, SALE, PEPE.

€25

DEGUSTAZIONE ANTIPASTI COTTI

ING. **GAMBERO ROSSO**, **POLIPO**, **PESCE SPADA**, **SEPIA**, **SCOMBRO**, **PARMIGIANO**, POMODORO, MOZZARELLA, PATATE, QUANTITÀ VARIABILE, ACETO, OLIO EVO, SALE, PEPE.

€25

DEGUSTAZIONE ANTIPASTI CRUDI E COTTI*

€45

TARTARE (TONNO, SPIGOLA, ORATA ETC..)*

ING. **TONNO** O **SPIGOLA** O **ORATA**, **PISTACCHIO** O LIME O POMODORO SECCO O **MANDORLE**, OLIO EVO, SALE E PEPE

€12

CARPACCIO (PESCATO DEL GIORNO)*

ING. **GAMBERO ROSSO**, **GAMBERO ROSA**, **SPIGOLA**, **TONNO**, **SCAMPO**, IN QUANTITÀ VARIABILE, **PISTACCHIO**, OLIO EVO, SALE, PEPE.

€12

TRIS DI TARTARE (TONNO, SPIGOLA, ORATA, ETC)

ING. **TONNO**, **SPIGOLA**, **ORATA**, ETC, OLIO EVO, SALE.

€20

TRIS DI CARPACCI (TONNO, SPIGOLA, ORATA ETC.)

ING. **TONNO**, **SPIGOLA**, **ORATA** ETC, OLIO EVO, PEPE.

€18

SOUTÈ DI COZZE

ING. **COZZE**, VINO BIANCO, PREZZEMOLO, OLIO EVO, PEPE.

€9

SOUTÈ DI VONGOLE VERACI

ING. **VONGOLE**, VINO BIANCO, PREZZEMOLO, OLIO EVO, PEPE.

€15

SOUTÈ DI MISTO

ING. **COZZE**, **VONGOLE VERACI**, VINO BIANCO, PREZZEMOLO, OLIO EVO, PEPE.

€12

INSALATA DI MARE VERA

ING. **GAMBERO ROSSO**, **GAMBERO ROSA**, **SEPIA**, **SEDANO**, **CAROTE**, OLIVE, ARANCIA, **PISTACCHIO** IN QUANTITÀ VARIABILE, OLIO EVO, SALE, ACETO.

€15

POLPO E PATATE

ING. **POLPO**, **PATATE**, OLIVE, PREZZEMOLO, OLIO EVO, PEPE.

€15



PRIMI

RISOTTO PESCATORA

ING. COZZE, VONGOLE, SCAMPI, GAMBERI, CALAMARI, TOTANI IN QUANTITÀ VARIABILE RISO, PREZZEMOLO, AGLIO, OLIO EVO, SALE.

€16

RAVIOLONE DI BURRATA GAMBERO ROSSO E LIME

ING. UOVA, FARINA DI GRANO, BURRATA, GAMBERI ROSSI, LIME, BASILICO, OLIO EVO, SALE.

€14

PACCHERO FRESCO CON SCAMPI, GAMBERONI, FIORIDIZUCCA E PECORINO

ING. FARINA DI GRANO DURO, SCAMPI, GAMBERONI IN QUANTITÀ VARIABILE, FIORI DI ZUCCA, PECORINO, OLIO EVO, AGLIO, PREZZEMOLO.

€14

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

ING. FARINA DI GRANO, VONGOLE VERACI, PREZZEMOLO, PEPERONCINO, AGLIO, OLIO EVO, SALE

€15

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO

[GRIGLIA, VAPORE, FORNO, SALE]

€6/9 L'ETTO

CROSTACEI

€9/12 L'ETTO

TAGLIATA DI TONNO

ING. TONNO, OLIO EVO, SALE

€16

TAGLIATA DI CALAMARI

ING. CALAMARI, PARMIGIANO, RUCOLA, ACETO BALSAMICO, OLIO EVO, SALE.

€15

**Il nostro pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04 Allegato III sezione VIII capitolo 3, lettera D, punto 3 e D.M. della salute del 17/07/2013*

FRITTI

FRITTURA MISTA
(CALAMARI, GAMBERI, MOSCARDINI, ALICI, ETC..)
ING. CALAMARI, GAMBERI, MOSCARDINI, ALICI IN
QUANTITÀ VARIABILE, FARINA, OLIO, SALE.

€15

FRITTURA DI PARANZA
ING. MERLUZZO, TRIGLIE, SOGLIOLE IN QUANTITÀ
VARIABILE, FARINA, OLIO, SALE.

€18

OSTRICHE

OSTRICHE SPECIAL

€6 AL PZ

OSTRICHE "FINDECLAIRE"

€4 AL PZ

CONTORNI

INSALATA, CICORIA, VERDURE GRIGLIATE ETC
ING. LATTUGA, RUCOLA, PACHINO, CICORIA, MELANZANE,
ZUCCHINE, PEPERONI, ROSMARINO, PATATE, PREZZEMOLO,
OLIO.

€5

DOLCI

DOLCI DEL GIORNO

€7

