

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**, **SEPPIA**, **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.

€15

SOUTÈ DI COZZE

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

€9

SOUTÈ DI VONGOLE VERACI

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

€12

INSALATA DI MARE

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

€13

PRIMI

RISOTTO PESCATORA

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

€14

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

€14

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

ING. **SCAMPI**, **GAMBERI**, **PANNA** PASSATA DI POMODORO IN QUANTITÀ VARIABILE RISO, PREZZEMOLO, PEPERONCINO, AGLIO, OLIO EVO, SALE

€12

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO
[GRIGLIA, VAPORE, FORNO, SALE]

€5,50 L'ETTO

CROSTACEI

€7 L'ETTO

ZUPPA DI PESCE
ING. COZZE, VONGOLE, SCAMPI, GAMBERI, CALAMARI, GALLINELLA, SCORFANO IN QUANTITÀ VARIABILE, POMODORO, OLIO EVO, BASILICO, SALE.

€25

TAGLIATA DI TONNO
ING. TONNO, OLIO EVO, SALE

€15

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

€16

**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 €14
(CALAMARI, GAMBERI, MOSCARDINI, ALICI, ETC..) ING. CALAMARI, GAMBERI, MOSCARDINI, ALICI IN QUANTITÀ VARIABILE, FARINA, OLIO, SALE.

FRITTURA DI PARANZA €14
ING. MERLUZZO, TRIGLIE, SOGLIOLE IN QUANTITÀ VARIABILE, FARINA, OLIO, SALE.

OSTRICHE

OSTRICHE "GILLARDEAU" €6 AL PZ

OSTRICHE "DIVINE" €5 AL PZ

OSTRICHE "FINDECLAIRE" €3 AL PZ

RICCI DI MARE €3 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

€5

