

CRUDI

Il nostro crudo	€ 35
Tartare (tonno,salmone selvaggio,pesce bianco)	€ 13
Carpaccio di mare	€ 10
Gambero rosso	€ 3pz
Scampi	€ 3pz
Ostriche	€ 3,5€pz

ANTIPASTI

Soutè di molluschi	€ 12
Soutè di cozze	€ 10
Insalata di mare cotta e cruda	€ 14
Zuppetta di mare	€ 15
Cheviche di ricciola	€ 12
Polpo croccante crema di ceci limone e rosmarino	€ 12
Baccalà panato al panko spuma di patate e mayo leggera al limone	€ 12
Gamberone in tempura finocchi wasabi e salsa teriyaki	€ 14
Uovo all'occhio di bue e bottarga	€ 10

PRIMI

Spaghetti alle vongole	€ 13
Ravioli di pesce fatti in casa alla pescatora	€ 14
Risotto gambero rosso e finocchietto selvatico	€ 16
Spaghetto crema di bottarga e polpa riccio	€ 18
Culurgiones di baccalà fatti in casa e salsa di pomodoro fresco	€ 14
Capelli d'angelo bisque di crostacei crudo di scampi e basilico	€ 14
Strozzapreti al nero di seppia fatti in casa, cozze crema di provola affumicata e pomodorino confit	€ 13

SECONDI

Tonno in pasta fillo senape cicoria e cipolla rossa in agrodolce	€ 18
Ricciola arrosto su insalata di legumi	€ 18
Baccalà al vapore crema di piselli e porro bruciato	€ 18
Catalana di crostacei	€ 20
Fritto del nostro mare	€ 16
Pescato del giorno	€ 6/etto

TERRA

ANTIPASTI

Prosciutto e mozzarella	€ 8
Bruschette miste	€ 8

PRIMI

Amatriciana	€ 10
Carbonara	€ 10
Cacio e Pepe	€ 10

SECONDI

Tagliata	€ 16
Hamburger di scottona	€ 12

CONTORNI

Insalata verde	€ 3
Verdure di stagione	€ 4
Patate fritte	€ 3
Patate arrosto	€ 4

DOLCI

Tiramisù classico	€ 5
Tartatin di mele con gelato alla vaniglia e cannella	€ 5
Crema catalana	€ 5
Panna cotta ai frutti di bosco	€ 5
Ricotta pere e cioccolato	€ 5