

ANTIPASTI

Tonno tataki con salsa rossa e verde € 15,00

Polpo croccante con crema di patate allo zafferano e cavolo in umido € 15,00

Gamberoni in pasta kataifi maionese all'arancia e agrodolce di limone € 15,00

Crocchette di pesce e salsa yogurt € 12,00

Carpaccio di salmone € 12,00

Alici marinate all'arancia e limone € 8,00

Crudo di pesce con tonno tataki gamberoni e carpaccio di spigola € 22,00

Antipasto misto: tonno, carpaccio di salmone, alici, crocchetta di pesce, gamberone in pasta kataifi e tortino di melanzane € 15,00

PRIMI

€ 12,00

Spaghetti di Gragnano con vongole veraci.

Trofie spigola limone e pistacchio.

Linguine crema di alici pane croccante provolone.

Gnocchi al ragù di ombrina e verdure di stagione.

Ravioli ripieni di capesante e gamberi con Pachino e pesto leggero.

Ravioli di spigola su crema di zucchine e pachino tiepido.

Tonnarelli con frutti di mare.

Orecchiette con tonno, pachino e olive taggiasche

Spaghetti aglio e olio su salsa tonnata e pane croccante al prezzemolo

SECONDI

Tonno Mi-cuit con mandorle erbe aromatiche riduzione di aceto balsamico € 18

Merluzzo fritto su crema di yogurt e salsa agrodolce di limone € 15

Fagottino di orata con bufala, melanzana alla soia e pomodoro confit € 18

Frittura di calamari e gamberi € 15

Rombo intero con patate e porcini o pachino € 25

Grigliata di pesce € 25

Spigola ai frutti di mare € 18

Orata in crosta di olive taggiasche € 18

Spigola sfilettata in sfoglia croccante con bufala e salsa di pomodoro € 15

Filetto di Ombrina in crosta di erbe aromatiche con crema di zucchini
e croccante di riso alla curcuma18

Orata in crosta di patate € 15

MENU DI CARNE

ANTIPASTI

Petto d'anatra scottato accompagnato con salsa di mele annurche € 15

Parmigiana di melanzane con riduzione di bufala e pesto al basilico € 10

Fagottino di bufala in sfoglia croccante e riduzione di aceto balsamico € 10

Tagliere di affettati con bufala e sott'oli € 15

PRIMI

€ 12,00

Amatriciana/Carbonara.

Tonnarelli al ragù di manzo/ragù di porcini

Linguine con verdure di stagione, provola aff. e semi di papavero

Spaghetti alla nerano

SECONDI

Entrecote di carne argentina accompagnata con salsa vegetariana € 20

Scaloppina ai funghi o al limone € 14

Filetto di manzo in crosta di pane € 25

CONTORNI

Verdure di stagione € 5

DOLCI

€ 5,00

Crème brûlée

Semifreddi con frutta di stagione o con cioccolato

Tortino con cuore di cioccolato nero e crema inglese

Mille Foglie

Sorbetto al limone

Panna cotta alla fava Tonka