

OSTRICHE <i>Oyster</i>	4 <i>cd</i> <i>each</i>
SPIEDINO DI OLIVE, ACCIUGHE, PIPPARAS E POMODORO SECCO <i>Skewer of olives, anchovies, piparras (mild green chili peppers), and sun-dried tomato</i>	6 <i>cd</i> <i>each</i>
INSALATA DI POMODORI, PROSCIUTTO IBERICO E BURRATA <i>Small tomato salad whit iberian hab and "burrata"</i>	15
GRAN CRUDO DI PESCE, CROSTACEI E OSTRICHE, CON LE SUE SALSE IN ABBINAMENTO* <i>Large selection of raw fish and shellfish, oyster with paired sauces</i>	26 
CARPACCIO DI TONNO, ALBICOCHE, FOGLIE DI CAPPERI E CUORE DI TONNO* <i>Tuna carpaccio, apricots, caper leaves, and tuna heart</i>	18
GAMBERI ROSSI, LECHE DE TIGRE E CIGLIEGIE* <i>Red prawns, leche de tigre, and cherries</i>	20
PANCIA DI CAVALLO CON SARDINE MARINATE E CIPOLLOTTO STUFATO <i>Horse belly with marinated sardines And braised spring onion</i>	16
PAELLA DI RISO "BOMBA" RAGÙ DI SEPPIE , GRANCHI CROCCANTI AL CURRY* <i>Paella with 'bomba' rice, cuttlefish ragù, and crispy curry crab</i>	22
ZUPPA DI PESCE DI SCOGLIO, GAMBERI, POLPI E COZZE* <i>Seafood soup with rockfish, prawns, octopus, and mussels</i>	25 