

Degustazione di mare

Tasting of sea fish

***Carpaccio di pesce con ostrica, scampo e gambero
rosso****

Carpaccio of raw fish with seafood and shellfish

Misto di pesce a vapore
Mix of steamed sea fish

Fumetto di pesce
Fumetto (little soup) of sea fish

Fritto misto
Fried mix

Caffè
Coffee

70,00 €

Antipasti

Entrees

Misto carpaccio di pesce di mare **20,00 €**
Mix carpaccio of raw sea fish

Misto a vapore di pesce di mare **23,00 €**
Mix of steamed sea fish

Tartare di pesce di mare **18,00 €**
One tartare of sea fish

Misto tartare di pesce di mare **25,00 €**
Mix tartare of sea fish

Ostriche cadauna **4,00 €**
Oyster each one

Piovra tiepida con patate **20,00 €**
Hot octopus with steamed potatoes

Capesante con lenticchie **15,00 €**
Scallops served with lentils

Lardo **10,00 €**
Lardo

San Daniele tagliato a coltello **15,00 €**
San Daniele's ham cut by hand

Battuta di carne **18,00 €**
Raw meat with salt, oil and pepper

Caviale di asetra russo (30gr) **70,00 €**
Russian osseva caviar (30gr)

Primi piatti

First course

Rigatoni al coccio (min. per 2 persone) **20,00 €**

Rigatoni cooked in earthenware pot (minimum for 2 people)

Pasta con fagioli cannellini e pesce di mare (min. per 2 persone) **20,00 €**

Pasta with cannellini's beans and mix of seafood (minimum for 2 people)

Spaghetti alici e formaggio di fossa **15,00 €**

Spaghetti with anchovies and savory pecorino cheese

Mezzi paccheri alici, colatura di acciughe, menta e gratin **15,00 €**

Pacchero with anchovies, anchovy colatura, mint and gratin

Spaghetti alle vongole con bottarga **20,00 €**

Spaghetti with claims and bottarga

Spaghetti con tartare di gambero rosso* 20,00 €
e tuorlo d'uovo

Spaghetti with red prawns tartare and egg yolk

Fettuccine al grancio porro 20,00 €

Homemade fettuccine with crab

Risotto con cozze e gamberi (min. per 2 20,00 €
persone)

Risotto with prawns and mussels (minimum for 2 people)

Risotto al persico 20,00 €

Perch's risotto

Risotto al vino rosso e formaggio di 15,00 €
fossa (min. per 2 persone)

Risotto with red wine and savory pecorino cheese (minimum for 2 people)

Gnocchi ai formaggi 11,00 €

Homemade gnocchi with mix of cheese

Crema tiepida di zucchine 11,00 €

Hot zucchini's soup

Secondi di mare

Sea fish second course

Branzino con cannellini e lardo **30,00 €**

Sea bass served with cannellini's beans and lardo

Ricciola alla ligure **30,00 €**

Yellowtail fish cooked with potatoes, pine nuts and capers

Dentice alla mediterranea **30,00 €**

Steamed snapper fish served with tomatoes and olives

Zuppa bianca di pesce **35,00 €**

White seafish's soup

Calamari brasati **25,00 €**

Brased squid

***Passata di patate con scampi a vapore,
olio ed acciughe*** **30,00 €**

Steamed potatoes served with steamed shrimps, oil and anchovies

Fumetto di besugo **30,00 €**

Fumetto (very little soup) of besugo

***Gamberi con cannellini, olio e
rosmarino*** **30,00 €**

*Prawns cooked in oil and rosemary served with
cannellini's beans*

Steak di tonno **30,00 €**

Tuna steak

Padellata di scampi e gamberi **40,00 €**

Padellata of shrimps and prawns

Fritto misto di pesce di mare **25,00 €**

Mix fried of sea fish

Secondi di lago

Lake fish second course

Sandra al vapore in salsa di carpione **20,00 €**

*Steamed zander's filet with carpione's sauce
(vinaigre with vegetables)*

Filetto di persico dorato **20,00 €**

Fried perch's filet

Secondi di carne

Meat second course

Costata di manzo frollata **8,00 hg**

Beef rib broiled every hg

Filetto di manzo alla tartara **28,00 €**

Tartare of raw beef's filet

Filetto di manzo all'aceto balsamico **25,00 €**

Beef's filet cooked with balsamic vinaigre

Formaggio di fossa 7,00 €
Savory pecorino cheese

Misto di formaggi 9,00 €
Tasting of cheese

Verdure di stagione 7,00 €
Season's vegetables

Dessert 7,00 €
Dessert

Acqua 4,00 €
Bottle of water

Calice di vino 6,00 €
Glass of wine

Caffè 3,00 €
Coffee

I prodotti contrassegnati da un asterisco() potrebbero essere stati congelati all'origine.*

