



LA PECORA NERA

Eventuali allergie ed intolleranze vanno comunicate al personale di sala. La tabella degli allergeni è consultabile ai sensi del REG UE 1169/11.

In assenza di prodotto fresco utilizziamo gelo * di qualità. Il pesce utilizzato nel nostro menù segue un rigoroso processo di abbattimento.

ANTIPASTI

INSALATA DI MARE	15	2 4 9 14
CAPRESE DI POLPO	13	4
INSALATINA DI MAZZANCOLLE, ASPARAGI, PATATE E TAGGIASCHE	15	2
CARPACCIO DI SPADA, CITRONETTE E PEPE ROSA	15	4
DEGUSTAZIONE DI MARE	20	1 2 3 4 7 14 18
ANTIPASTO MISTO A DISCREZIONE DELLO CHEF		
CARPACCIO DI BLACK ANGUS , MELA VERDE E NOCI TOSTATE	15	8
TARTARE DI FASSONA , PECORINO E CRISPY DI PORRO	13	17

PRIMI

LINGUINE AGLIO OLIO E PEPERONCINO, BATTUTA DI GAMBERO ROSSO E ZESTE DI LIMONE	16	12
TROCCOLI ALLO SCOGLIO	15	1 2 4 14
SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA	15	1 7 14
ORECCHIETTE INTEGRALI , PESCE SPADA MELANZANE E POMODORINI	13	14
PACCHERI CREMA DI PISTACCHI E BURRATA , GUANCIALE CROCCANTE	13	1 7 8
RISOTTO CARNAROLI AGLI ASPARAGI E SCAGLIE DI PECORINO	13	7

SECONDI

FRITTURA DI CALAMARI E CIUFFI	15	14
FRITTURA DI CALAMARI , CIUFFI , GAMBERI E VERDURINE	18	124
FRITTURA IMPERIALE CON VERDURINE	20	124
POLPO ROSTICCIATO SU CREMA DI BIETOLE, BURRATA E CHIPS DI GUANCIALE	18	147
MILANESE DI SPADA E MISTICANZA D'INSALATA	15	134
GRIGLIATA DI PESCE	25	24
TAGLIATA DI FASSONA CON DIPPERS	18	1
TAGLIATA DELLO CHEF CON DIPPERS	20	137
ARROSTICINI ABRUZZESI DI OVINO , 10 PEZZI	18	.

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE 6 BIETOLE SALTATE 5 PATATE FRITTE * 5 DIPPERS * 6

DOLCI DEL GIORNO DA 5€

RIVOLGERSI AL PERSONALE

MENÙ FISSO BIMBO

ORECCHIETTE AL POMODORO , PALLINA DI GELATO ALLA VANIGLIA 10 17
COTOLETTA DI POLLO E PATATINE * , PALLINA DI GELATO ALLA VANIGLIA 12 137

