

ANTIPASTI

Battuta di Tonno Naturale 4

€ 18,00

Polenta Bianca Bramata e Gorgonzola al Mascarpone filante 1-5-7-12

€ 11,00

Seppie in umido alla Veneziana con Polenta Bianca alla Plancia 4-5-6-7

€ 13,00

Focaccia al Rosmarino con Lardo di Colonnata, Noci e
Glassa al Balsamico 4-5-8

€ 9,00

IL Saor: Gamberi, Sarde senza lisce con Cipolla rossa di Tropea,
Uvetta e Pinoli 1-2-4-5-6-8

€ 15,00

Ostriche al pezzo 2-14

€ 3.00

Scampi al pezzo 2-14

€ 2,50

PRIMI PIATTI PADELLATI

Fettucine di Pasta fresca al Cacio, Pepe e Battuta di Scampi 1-2-3-4-7-12-14

€ 17,00

Fusilloni Senatore Cappelli Km 5 bio alla Carbonara Tartufata con
Guancia e scaglie di Pecorino Romano 1-3-12

€ 14,00

Garganelli di Pasta fresca in salsa di Capesante, pesto di Rucola e
Granella di Pistachi *1-3-4-5-7-8-12

€ 18,00

Fettucine di Pasta fresca in Salsa di Sarde, emulsione al Basilico e
Bottarga di Tonno 1-3-4-7-8-12

€ 16,00

SECONDI

Tagliata di Tonno al Pane Aromatico con Cipolla di Tropea
Caramellata 1-4-9-11-12

€ 19,00

Trancio di Ombrina scottato con pesto di Melanzane, Pinoli e Ricotta
1-4-7-8-12

€ 16,00

Il composto di Fritto misto di Pesce con Patate Fritte * 1-2-4-5-6-13-14

€ 18,00

Pepata di Cozze con Crostini in rosso 3-9-14

€ 14,00

Tagliata di Manzo agli aromi 5-6-12

€ 17,50

Tartara di Filetto di Manzo condita 3-5-8-9-10
(aglio,cipolla,tabasco,senape,capperi,acciughe,prezzemolo)

€ 20,00

