

I Nostri Crudi *Our Raw*



Scampi ** <i>Langoustines</i>	€ 9,00
Ostriche ** <i>Oysters</i>	€ 2,50 cad. each.
Gamberi Sicilia ** <i>Sicilian Shrimps</i>	€ 9,00
Tagliata di Seppia ** <i>Sliced Cuttlefish</i>	€ 4,00 cad. each.
Tartufi ** <i>Sea Truffles</i>	€ 2,50 cad. each.
La Serie :Scampi gamberi seppia Misto carpacci Misto Tartar	€ 38,00

Le Nostre Tartar: **Our Tartar:**

Salmone *** <i>Salmon</i>	€ 9,00
Tonno <i>Tuna</i>	€ 9,00
Orata <i>Sea Bream</i>	€ 9,00
Branzino <i>Common Bass</i>	€ 9,00
Misto Tartar <i>Mix tartar</i>	€ 14,00

I nostri Carpacci: **Our carpaccio:**

Branzino <i>Common Bass</i>	€ 9,00
Tonno <i>Tuna</i>	€ 9,00
Pesce Spada <i>Swordfish</i>	€ 9,00
Orata <i>Sea Bream</i>	€ 9,00
Salmone <i>Salmon</i>	€ 9,00
Misto Carpacci	€ 14,00

I Nostri Antipasti

Our Appetizers



Bollito Misto * ** * * * * € 14,00

(Gamberetti, Gamberone, Moscardino, Sarda in Saor,
Carpaccio di Piovra, Baccalà e Dentice Mantecato,
Salmone Affumicato)

Mixed Boiled Fish

(Shrimp, Prawn, Small Octopus, Sarda in Saor,
carpaccio Octopus, Codfish, Dentice Mantecato,
Smoked Salmon)

Cappasanta ** € 3,50
Scallop

Cozze alla marinara in Rosso ** € 9,00
Mussels marinara souce

Soutè di Vongole in Bianco ** € 9,00
Clam soutè

Scampi saltati Aglio, Olio e Peperoncino * * € 9,00
Sauteed garlic, chili oil langoustines

Gamberoni in Pasta Fillo su Vellutata di Zucchine * € 9,00
Prawns in baked pastry on Cream of Zucchini

Canestrelli ai Ferri ** € 9,00
Grilled queen scallops

Tris di cappe :

cappasanta ai ferri, cappasanta gratinata, canestrelli ** € 11,00
The 3 shells: grilled scallop, grilled queen scallop, scallop au gratin

Antipasto del Colombo * ** * * * * € 20,00
Bollito misto, cappasanta e canestrelli
Mixed boiled fish, Scallop and Grilled queen scallops

I Nostri Primi

Our First Courses



Spaghetti alle Vongole * **

€ 11,00

Spaghetti With Clams

Spaghetti alla Scogliera * ** *

€ 13,00

Spaghetti with seafood

Spaghetti alla Busera con 1/2 Astice * **

€ 18,00

Min. x 2 persone

Spaghetti with 1/2 Lobster, busera souce

Min. x 2 people

Risotto ai Frutti di Mare * ** *

€ 12,00

Min. x 2 persone

Risotto with Seafood

Min.x 2 people

Gnocchetti con GranciPorro * **

€ 12,00

Potato dumplings with Jonah Crab

Ravioli freschi di burrata con Crostacei * **

€ 11,00

Handmade ravioli with shell fish and burrata cheese

Tagliolini di grano saraceno con canoce in busera * **

€ 12,00

Tagliolini buckwheat with sea cicada busera souce

Pappardelle Fresche con Gamberetti e limone * **

€ 11,00

Pappardelle with Shrimp and lemon

Pasta Fresca al Nero Seppia * **

€ 11,00

Handmade pasta with Cuttlefish ink

Spaghetto del Colombo * ** *

€ 20,00

*Cozze, vongole, scampi, gamberone, gamberetti,
cappesante, canestrelli e seppia*

*Mussels, clam, langoustines, prawns, shrimp,
Scallop, queen scallops and cuttlefish*

I Nostri Secondi *Our Main Courses*



Ai Ferri: **Grill:**

Branzino <i>Sea Bass</i>	€ 3,50 al Hg
Orata <i>Sea Bream</i>	€ 3,50 al Hg
Scampi ** <i>Langoustines</i>	€ 14,00
Seppia <i>Cuttlefish</i>	€ 13,00
Coda di Rospo <i>Monkfish</i>	€ 14,00
Mazzancolle ** <i>Shrimps</i>	€ 14,00
Grigliata Mista * ** ** (Orata, Scampo, Seppia, Gamberone, Coda di Rospo) <i>Mixed Grilled seafood</i> (<i>Sea Bream, Langoustines, Cuttlefish, Prawn, Monkfish</i>)	€ 15,00

Al Forno con Patate, Pomodorini e Olive: *With Potatoes, Tomatoes and Olives:*

Orata <i>Sea Bream</i>	€ 3,80 al Hg
Branzino <i>Sea Bass</i>	€ 3,80 al Hg
Rombo <i>Rhombus Fish</i>	€ 3,80 al hg
Coda di Rospo <i>Monkfish</i>	€ 15,00
Tagliata di Tonno con Cipolla di Tropea in Agrodolce <i>Sliced Tuna with</i> <i>Tropea Onion Sour</i>	€ 14,00

Al Sale:

Salt:

Scampi**

Langoustines

€ 14,00

Orata

Sea Bream

€ 3,50 al Hg

Branzino

Sea Bass

€ 3,50 al Hg

Frittura Mista * **

Mixed Fried Fish

€ 14,00

I Nostri Contorni *Our Side Dishes*



Insalata Mista

Mixed Salad

€ 3,50

Verdure alla Griglia

(Melanzane, Peperoni e Zucchine)

Grilled vegetables

(Eggplants, Peppers and Zucchini)

€ 3,50

Patate Fritte

French Fries

€ 3,50

Patate al Forno

Roast Potatoes

€ 3,50

La Carne

Meat

I Nostri Antipasti

Our Appetizers

Polenta, Funghi e Soppresa <i>Polenta, Mushrooms and salami</i>	€ 9,00
Bresaola, Rucola e Grana *** <i>Dried beef, arugula and parmisan cheese</i>	€ 9,00
Tagliere di Affettato Misto <i>Mixed of Italian cured meat</i>	€ 9,00
Tagliere di Formaggi *** <i>Mixed of cheeses</i>	€ 9,00

I Nostri Primi

Our First courses



Pappardelle con Porcini e Noci <i>Pappardelle with Mushrooms and Walnuts</i>	€ 9,00
Gnocchetti di Patate con Speck e Zucchine <i>Potato Gnocchi with Bacon and Zucchini</i>	€ 8,00
Pasta Fresca con Olive Taggiasche, Pomodori Secchi e Pancetta <i>Handmade Pasta with Taggiasca Olives, dry tomato Tomato and bacon</i>	€ 9,00
Spaghetti, Pennette, Pappardelle, Gnocchi con: <i>Pomodoro, Ragù , Amatriciana, Carbonara</i> <i>Tomato Sauce, Ragout, Amatriciana, Carbonara</i>	€ 7,00

I Nostri Secondi

Our Main Courses

Tagliata di Manzo con Rucola e Grana *** <i>Sliced beef with rocket salad and parmesan cheese</i>	€ 15,00
Tagliata di Manzo con Porcini <i>Sliced Beef with Porcini Mushrooms</i>	€ 16,00
Filetto al Pepe Verde ** *** <i>Fillet with Green Pepper</i>	€ 16,00
Filetto ai Ferri <i>Grilled Fillet</i>	€ 16,00
Costata di Manzo <i>Rib of Beef</i>	€ 3,50 al Hg

I Nostri Dessert



Millefoglie con Crema Chantilly *** ** <i>Millefeuille with Chantilly Cream</i>	€ 5,00
Tortino al Cioccolato *** * <i>Chocolate Cake</i>	€ 5,00
Crema con Amaretti e Mascarpone *** ** <i>Cream with Amaretto and Mascarpone</i>	€ 5,00
Meringata Chantilly *** **	€ 5,00
Profitterol *** *	€ 5,00

A DISPOSIZIONE LE NOSTRE PROPOSTE GIORNALIERE

Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto

3

I PRODOTTI CONGELATI SONO UTILIZZATI SOLO SE ESPRESSAMENTE DICHIARATI DAL RISTORATORE. INOLTRE È POSSIBILE CHE ALCUNI PRODOTTI SEGNALATI A MENÙ POSSANO MANCARE, PERCHÉ NON DISPONIBILI AL MERCATO DEL PESCE FRESCO.

FROZEN PRODUCTS ARE USED ONLY IF EXPRESSLY DECLARED BY THE RESTAURATEUR.

IT IS ALSO POSSIBLE THAT CERTAIN PRODUCTS CAN BE REPORTED TO MENU, BECAUSE NOT AVAILABLE AT FRESH FISH MARKET.