

ANTIPASTI *

Crudo di mare ¹ (ostriche, scampi dell' Adriatico, mazzancolle reali dello Ionio, gamberi rossi dello Ionio, violette di Gallipoli etc..) ¹	35
Gravlax di spada e salmone norvegese all' essenza di agrumi ¹	14
Insalatina di seppioline in cbt ,carciofi, lime e croccante di soia	14
Dadi di tonno ¹ pinna gialla in panatura rossa con chutneys prugna e mirtilli	14
Alici del mar Cantabrico , crostini al nero di seppia spuma di parmigiano reggiano D.O.P.	13
Impepata di cozze	12

PRIMI*

Linguine black cacio e pepe con tartare di gambero rosso ¹	19
Paccheri con sughetto di pomodorino pachino e polpa di cicala di mare	17
Pappardelle cacio e pepe con scaglie di tartufo nero pregiato	22
Ravioli ripieni di burratina e mandorle con tocchetti di pesce spada, melanzane, capperi e menta	18

CONTORNI*

Patate fritte	4,50
Crostini al nero di seppia	4

SECONDI*

Tentacoli di polpo croccante su salsa di avocado e lime	20
Tagliata di tonno pinna gialla	25
Cuore di baccalà nordico di Islanda cotto a bassa temperatura servito con crema al parmigiano reggiano e peperone crusco	15
Frittura solo calamari	22
Frittura di paranza	16
Frittura di calamari e gamberi	18
Tagliata di entrecote di scottona super marezzata	30

Desserts*

Torta al cioccolato e rum	6
Cassata siciliana	6
Coperto	2,50

¹ Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento C E 853/2004, allegato III sezione VIII capitolo3 lettera D punto 3.

*Alcuni prodotti in caso di mancata reperibilità del fresco potrebbero provenire da abbattimento in sede o in alternativa da surgelazione in origine. Chiedere informazioni in merito al personale di sala.

" Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio"