



ANTIPASTI

SOUTÉ DI COZZE (12,14) 15€ Sfumate al Vino Bianco a Scelta se in Bianco o al Pomodoro	CAPONATA DI SPADA (1,4,8,9,12) 13€ Melanzane, Olive, Capperi, Basilico, Pinoli, Pomodoro e Pesce Spada
GAMBERONI ALLE CAVE* (1,2,7) 14€ Code di Gamberoni Gratinati con Salsa di Yogurt Greco al Limone e Zenzero	INSALATA DI CODA DI ROSPO* (3,4,9,10,12) 14€ Con Patate, Olive, Carote, Pomodorini Confit, Sedano, Friggirelli e Mayo al Cipollotto
SARDE IN SAOR (1,4,7,8,12) 11€ Sarde Fritte, Marmellata di Cipolla, Crema di Pinoli Tostati ed Uvetta	COCKTAIL DI GAMBERI* (1,2,3,10,12) 13€ Con Salsa Rosa al Cointreau Fatta in Casa e Spugna al Lampone

PRIMI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (1,4,12,14) 16€ Con Lupini Grossi, Olio all'Aglio, Crema di Prezzemolo, Peperoncino e Bottarga	RISOTTO* (4,7,12,14) 18€ Carnaroli ai Bruscardoli con Seppie Scottate e Crema di Datterini
TAGLIATELLE* (1,2,3,7,9,12) 18€ Fatte in Casa, con Salsa alla Busara di Scampi	CAPPELLETTI* (1,3,4,7,12) 16€ Fatti in Casa, Ripieni di Ragù di Tonno alle Spezie, Burro e Katsubushi

SECONDI

PESCE DEL GIORNO (4,12) 20€ Filetto o Trancio di Pesce Fresco del Giorno con Salsa alla Mediterranea	TATAKI DI TONNO* (1,4,6,7,12) 22€ Scottato e Marinato, Servito con Crema di Cipolle Bruciate e Scalogni in Teriyaki
SCORFANO* (3,4,7,12) 22€ Cotto a Bassa Temperatura con Asparagi in Due Consistenze e Salsa Olandese	SEPIA ARROSTO* (7,14) 18€ Caramellata, con Battuto di Melanzane alla Menta e Salsa di Cioccolato Salato
FRITTO MISTO* (1,4,14) 20€ Frittura di Paranza, Seppioline, Calamari e Polenta	CARPACCIO DI PAGRO* (4, 9, 10) 20€ Con Insalatina di Finocchi, Marmellata di Sedano e Mela Rossa

CONTORNI

POLENTA 4€	INSALATA MISTA 5€
PATATE AL FORNO (7) 5€	VERDURA DI STAGIONE 5€

COPERTO 2,5€

*Possono Contenere Alimenti Decongelati e/o Abbattuti

Allergeni: 1-Glutine, 2-Crostacei, 3-Uova, 4-Pesce, 5-Arachidi, 6-Soia, 7-Latticini, 8-Frutta a Guscio
9-Sedano, 10-Senape, 11-Sesamo, 12-Anidride Solforosa, 13-Lupini, 14-Molluschi