

I NOSTRI ANTIPASTI - Our Starters

*TARTARE DI TONNO SU CRACKERS DI QUINOA, MOUSSE DI MELA VERDE E OLIO AL BASILICO TUNA TARTARE ON QUINOA CRACKERS, GREEN APPLE MOUSSE AND BASIL OIL	€ 22,00
*CARPACCIO DI PESCE BIANCO CON ARANCIO E GEL DI POMPELMO ROSA WHITE FISH CARPACCIO WITH ORANGE AND PINK GRAPEFRUIT GELÈ	€ 20,00
COZZE ALLA MARINARA MUSSELS IN A CLASSIC MARINARA SAUCE	€ 14,00
ZUPPETTA DI COZZE CON CROSTINI DI PANE MUSSELS SOUP WITH TOMATE SAUCE AND CRUSTY BREAD	€ 16,00
TRIS DI MARE 4 PUNTO 6 (MINIMO 2 PERSONE – PREZZO PER PERSONA) 4 PUNTO 6 SEAFOOD TRIS (MINIMUM 2 PEOPLE – PRICE PER PERSON)	€ 16,00
POLPETTINE DI PESCE FRITTE CON VELLUTATA DI CAROTE E ZENZERO FRIED FISH BALLS WITH CARROTS AND GINGER CREAM	€ 18,00
CARPACCIO DI MANZO, MOUSSE DI PECORINO, OLIO AROMATIZZATO E MIX DI FRUTTA SECCA BEEF CARPACCIO, PECORINO MOUSSE, FLAVORED OIL AND MIX OF DRIED FRUITS AND NUTS	€ 15,00
HUMMUS DI CECI E RAPA ROSSA CON FETA E POMODORINI CONFIT SU CROSTINI DI PANE AROMATIZZATI CHICKPEAS AND BEETROOT HUMMUS WITH FETA AND CONFIT TOMATOES ON FLAVORED BREAD CROUTONS	€ 15,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON MARMELLATA DI AGRUMI MIX COLD CUTS AND CHEESES SELECTION WITH CITRUS JAM	€ 20,00

N.B. * PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE, I PRODOTTI SOMMINISTRATI SONO CONGELATI ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE O SONO STATI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTI, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04

N.B. * FOR GUARANTEE THE QUALITY AND FOOD SAFETY, OUR PRODUCTS ARE TO BEGIN FROZEN FROM OUR PRODUCER OR BREAK DOWN AND NEGATIVE FOOD STORAGE, AS DESCRIBED IN THE CONTROL HACCP PLAN ACCORDING TO THE LAW CE 852/04

COPERTO – COVERAGE CHARGE € 2.50

I NOSTRI PRIMI – Our First Courses

*FREGULA AI FRUTTI DI MARE COTTI E CRUDI *FREGULA PASTA WITH SEAFOOD SAUCE, COOKED AND RAW	€ 22,00
*LINGUINE AL GRANO SARACENO AI SAPORI DEL MARE CON CRUMBLE DI CALAMARI *BUCKWHEAT LINGUINE PASTA WITH SEAFOOD SAUCE, TOPPED WITH A SQUID CRUMBLE	€ 20,00
SPAGHETTONI VONGOLE, LIME E SCAGLIE DI BOTTARGA *SPAGHETTONI WITH CLAMS, LIME AND BOTTARGA SLICES	€ 20,00
* PACCHERI, PESCE SPADA, PESTO E POMODORINI *PACCHERI PASTA WITH SWORDFISH, PESTO AND CHERRY TOMATOES	€ 18,00
*TAGLIOLINO NERO CON POMODORINI DATTERINO GIALLO, TARTARE DI GAMBERO ROSSO E GRANELLA DI PISTACCHIO *BLACK TAGLIOLINO WITH YELLOW DATTERINO TOMATOES, RED PRAWNS TARTARE AND PISTACHIO CRUNCH	€ 22,00
CULURGIONES CON CREMA DI ZAFFERANO, MISTO FUNGHI E GUANCIALE CROCCANTE CULURGIONES WHIT SAFFRON CREAM, MIX MUSHROOMS AND CRISPY BACON	€ 20,00
CARBONARA VEGETARIANA VEGETARIAN CARBONARA	€ 16,00
PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO, RICOTTA MUSTIA E POLVERE DI OLIVE PAPPARDELLE PASTA WITH WHITE RAGÙ, SMOKED RICOTTA AND OLIVE POWDRE	€ 18,00

N.B. * PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE, I PRODOTTI SOMMINISTRATI SONO CONGELATI ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE O SONO STATI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTI, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04

N.B. * FOR GUARANTEE THE QUALITY AND FOOD SAFETY, OUR PRODUCTS ARE TO BEGIN FROZEN FROM OUR PRODUCER OR BREAK DOWN AND NEGATIVE FOOD STORAGE, AS DESCRIBED IN THE CONTROL HACCP PLAN ACCORDING TO THE LAW CE 852/04

COPERTO – COVERAGE CHARGE € 2.50

I NOSTRI SECONDI - Our Main Courses

*TENTACOLO DI POLPO ARROSTO CON CREMA DI PATATE, CIME DI RAPA E MAIONESE AL PREZZEMOLO *ROASTED OCTOPUS TENTACLE WITH POTATOES CREAM, TURNIP TOPS AND PARSLEY MAYONNAISE	€ 20,00
*TATAKI DI TONNO ROSSO CON SEMI DI SESAMO, CAROTE VIOLA E SALSA TERIYAKI *TUNA TATAKI WITH SESAME SEEDS, VIOLET CARROTS AND TERIYAKI SAUCE	€ 22,00
FILETTO DI PESCE BIANCO CON CREMA DI ASPARAGI E PATATE NOVELLE WHITE FISH FILLET WITH ASPARAGUS CREAM AND NEW PATATOES	€ 18,00
* GRIGLIATA DEL GOLFO (MINIMO 2 PERSONE – PREZZO PER PERSONA) *MIXED GRILLED FISH (MINIMUM 2 PEOPLE – PRICE PER PERSON)	€ 30,00
*CALAMARI FRITTI CON VERDURE IN TEMPURA *FRIED SQUID WITH TEMPURA VEGETABLES	€ 20,00
* FRITTURA MISTA DI PESCE * OUR MIX FRIED FISH	€ 28,00
GUANCIA CBT CON LA SUA RIDUZIONE, VERDURA A FOGLIA E POLENTA CROCCANTE VEAL CHEEK CBT WITH IS REDUCTION, LEAFY GREEN AND CRISPY POLENTA	€ 22,00
FILETTO DI MANZO IN SALSA CON PATATA DOLCE E VERDURINE DI STAGIONE BEEF FILLET IN SAUCE WITH SWEET POTATO AND SEASONAL VEGETABLES	€ 28,00

N.B. * PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE, I PRODOTTI SOMMINISTRATI SONO CONGELATI ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE O SONO STATI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTI, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04

N.B. * FOR GUARANTEE THE QUALITY AND FOOD SAFETY, OUR PRODUCTS ARE TO BEGIN FROZEN FROM OUR PRODUCER OR BREAK DOWN AND NEGATIVE FOOD STORAGE, AS DESCRIBED IN THE CONTROL HACCP PLAN ACCORDING TO THE LAW CE 852/04

COPERTO – COVERAGE CHARGE € 2.50

I NOSTRI CONTORNI - Our Side Dishes

PATATE AL FORNO CON TIMO E ROSMARINO

€ 7,00

BAKED POTATOES WITH THYME AND ROSEMARY

PATATE FRITTE

€ 6,00

FRENCH FRIES

RITAGLI DI VERDURE AL FORNO CON SALSA AL TAHINI BIANCO

€ 7,00

BAKED VEGETABLE WITH WHITE TAHINI SAUCE

INSALATA VERDE

€ 6,00

GREEN SALAD

N.B. * PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE, I PRODOTTI SOMMINISTRATI SONO CONGELATI ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE O SONO STATI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTI, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04

N.B. * FOR GUARANTEE THE QUALITY AND FOOD SAFETY, OUR PRODUCTS ARE TO BEGIN FROZEN FROM OUR PRODUCER OR BREAK DOWN AND NEGATIVE FOOD STORAGE, AS DESCRIBED IN THE CONTROL HACCP PLAN ACCORDING TO THE LAW CE 852/04

COPERTO – COVERAGE CHARGE € 2.50

I NOSTRI DOLCI - Our Desserts

CHEESE CAKE € 8,00
CHEESE CAKE

TORTINO AL CIOCCOLATO COL CUORE AL LAMPONE € 8,00
CHOCOLATE CAKE WITH A RASPBERRY-FILLED CENTER

CREMA CATALANA € 7,00
CATALANA CREAM

SEADAS CON MIELE E SALSA AGLI AGRUMI € 7,00
FRIED SARDINIAN DESSERT, SERVED WITH HONEY AND CITRUS

DOLCE DEL GIORNO € 8,00
DESSERT OF THE DAY

SORBETTO AL LIMONE € 5,00
LEMON SORBET

N.B. * PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE, I PRODOTTI SOMMINISTRATI SONO CONGELATI ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE O SONO STATI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTI, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04

N.B. * FOR GUARANTEE THE QUALITY AND FOOD SAFETY, OUR PRODUCTS ARE TO BEGIN FROZEN FROM OUR PRODUCER OR BREAK DOWN AND NEGATIVE FOOD STORAGE, AS DESCRIBED IN THE CONTROL HACCP PLAN ACCORDING TO THE LAW CE 852/04

COPERTO – COVERAGE CHARGE € 2.50