

































## Antipasti

Ostriche al pezzo	3 / 4 €	
Gamberi* crudi al pezzo	5 / 7 €	
Scampi* crudi al pezzo	8 / 12 €	
Polpo soffocato al pomodoro fresco	8,50 €	 
Carpaccio* di tonno, salmone e pesce spada	18,50 €	
Insalata di astice	25 €	
Cubetti di pescespada	9 €	  
Fantasia di verdure in pastella	9 €	 













## Primi piatti

Tagliolini al nero di seppia con pomodorini e cernia e bottarga	15 €	 
Trofie con arselle, fiori di zucca e zafferano	15 €	   
Garganelli con filetti di triglia	15 €	 
Gocce di patate con asparagi e chips di parmigiano	12 €	 

## Secondi piatti

Filetto di ricciola* e zenzero	20 €	 
Spigola con vernaccia e olive	16 €	  
Rombo con patate, pomodoro e zafferano	20 €	 
Fritto* di calamari e gamberi	16 €	  

## Dolci

Mousse al bicchiere	3 €	   
Fantasia di frutta e crema	6 €	   
Flandi ricotta	8 €	   

## Contorni

Patate al forno	5 €
Insalata e germogli	5 €

## Bevande

Acqua 75 cl	2,50 €
Bibite	2,50 €
Coperto e servizio	3 €

Tutto il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente tale è stato sottoposto a trattamento come previsto dalle normative sanitarie vigenti (abbattimento a -20° per 24 ore).  
Il personale di sala è a vostra disposizione per ulteriori informazioni

\*In base alla disponibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Si prega di avvisare il personale di sala di eventuali intolleranze alimentari



Latticini



Uova



Frutta secca



Pesce



Crostacei



Conchigliacei



Sesamo



Glutine