

Secondi Piatti

TONNO SCOTTATO SU CREMA DI ZUCCA E STRACCIATELLA, TARTUFO NERO	€ 26
PIOVRA ALLA GRIGLIA SU CREMA DI PATATE E CAROTINE BABY, INSALATA RICCIA E OLIO AL SESAMO	€ 24
FRITTO MISTO DI PESCE	€ 24
GRAN GRIGLIATA DI PESCE (MIN. 2 PERSONE)	€ 70
PESCATO DELL' GIORNO CON VERDURA STAGIONALE	€ 30
TAGLIATA DI FILETTO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO E FUNGHI	€ 26
COSTOLETTA DI AGNELLO CON PATATE AL FORNO	€ 24
BRANZINO AL FORNO COPERTO DI SALE	€ 80
FIorentina con patate al forno e salsa pepe nero (per 1 / 2 persone)	€ 50/80

Primi Piatti

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	€ 18
CAVATIEDDI AL PESTO MEDITERRANEO E GAMBERI ROSI CRUDI	€ 23
RISOTO AI BROCCOLI CON GAMBERONI ALL'AGLIO	€ 26
SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA	€ 17
LINGUINE ALL'ASTICE	€ 30
LINGUINE ALLO SCOGLIO	€ 21
TORTELLONE AL NERO DI SEPPIA RIPIENO DI BRANZINO E UN CUCHIAIO DI BACALÀ	€ 24
TAGLIATELLE CON TARTUFO FRESCO ITALIANO	€ 32
MEZZA MANICA CON PRIMAVERA E MOZZARELLA	€ 16
RISOTTO ALLA BARBABIETOLA MANTECATO CON FIORI EDULI E STRACCIATELLA	€ 20
LASAGNA DELLA CASA	€ 15

Menu Ristorante

Antipasti

BURATTI PUGLIESE CON POMODORINI MISTI E PESTO GENOVESE, BASILICO	€ 16
TARTARE DI MANZO CON STRACCIATELLA E TARTUFO NERO	€ 20
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON MELONE	€ 16
SALUTEÈ DI COZZE E VONGOLE AL PROFUMO DI POMODORINI E BASILICO	€ 18
GAMBERONI COPERTO DI KATAIFI SUL CREMA DI ZUCCA	€ 17
TACOS CON TARTARE DI TONNO CON GUANCAMOLE E SESAMO	€ 20
BATTUTA DI GAMBERO ROSSO	€ 27
TRIS ANTICHE SAPORI VENEZIANI (BACALÀ MANTECATO, SARDE IN SAOR, SEPIA ALLA VENEZIANA)	€ 18
DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE (2PEZZI)	€ 15
CRUDI DI MARE (OSTRICHE GAMBERO ROSSO, SCAMPI, SALMONE, TONNO)	€ 40