

## Antipasti di mare

Tartare di salmone marinato alla barbabietola,  
mayo alla soia e verdure fresche (1,3,4,6,7,9,11) € 16,00  
Beet-marinated salmon tartare, soy mayo and fresh vegetables

Polpo scottato con crema di zucchine, mandorle tostate,  
ricotta fresca e pomodorini semi-secchi\* (1,3,7,8,14) € 16,00  
Seared octopus with zucchini cream, toasted almonds,  
fresh ricotta and semi-dried cherry tomatoes

Mazzancolle al forno con crema di ceci  
e frutto della passione\* (1,2,3,7,12) € 18,00  
Baked prawns served over chickpea cream and passion fruit

Insalata di mare tiepida con centrifugato di carota e zenzero  
e crumble di pomodoro\* (1,2,3,7,12,14) € 18,00  
Warm seafood salad with carrot and ginger juice and tomato crumble

## Primi di mare

Il nostro spaghetti allo scoglio\* (1,2,3,12,14) € 18,00  
Our spaghetti allo scoglio

Fusillone con bottarga di muggine e zest di limone (1,3,4,7,9) € 18,00  
Fusillone with mullet bottarga and lemon zest

Chitarrino con ricci di mare\* (1,3,7,9) € 22,00  
Chitarrino with sea urchin

## Secondi di mare

Fritto misto con verdure e maionese fatta in casa* (1,2,3,4,5,12,14) Fried seafood and vegetables with home-made mayonnaise	€ 22,00
Trancio di ombrina con caponata di verdure e stracciatella (1,3,4,5,7,9) Seared ombrina fillet with vegetable caponata and stracciatella	€ 24,00
Gratinato di mare con verdure* (1,2,3,4,5,12,14) Mixed seafood au gratin with vegetables	€ 28,00

## Antipasti di terra

Tartare di manzo con stracciatella e cipolla caramellata* (1,3,7,10) Beef tartare with stracciatella and caramelized onion	€ 16,00
Vitello tonnato (1,3,4,7,9) Veal with tuna sauce	€ 15,00

## Primi di terra

Fregola con melanzane fritte, pomodorini semi-secchi e mozzarella di bufala (1,3,7) Fregola with fried eggplant, semi-dried cherry tomatoes and buffalo mozzarella	€ 15,00
Tagliolino con tartufo di stagione e crema di reggiano 36 mesi (1,3,7) Tagliolino with seasonal truffle served over 36-month aged Parmigiano Reggiano cream.	€ 22,00
Orecchiette con ragù di capocollo e pomodorino giallo (1,3,7,9) Orecchiette with capocollo ragù and yellow cherry tomatoes	€ 16,00

## Secondi di terra

Filetto di manzo con riduzione di balsamico, ricotta salata e radicchio filangé (1,3,7) Beef fillet with balsamic reduction, ricotta salata and radicchio filangé	€ 26,00
--	---------

## Insalate

Insalata mista Mixed salad	€ 8,00
Insalata mista con tonno, uovo e olive (3,4) Mixed salad with tuna fish, boiled eggs and olives	€ 14,00
Insalata con avocado, olive, pomodorini e semi di zucca (8) Salad with avocado, little tomatoes, olives and pumpkin seeds	€ 14,00
Insalata con arance, noci, finocchi e capperi (8) Salad with oranges, walnuts, fennel and capers	€ 14,00
Insalata con burrata e acciughe (4,7) Salad with burrata cheese and anchovies	€ 14,00

## Piatti freddi

Caprese (7) Mozzarella cheese, tomato and basil	€ 10,00
Alici con cipolle di Tropea (4) Anchovies with Tropea Onions	€ 10,00
Carpaccio di bresaola, rucola e parmigiano (7) Air dried beef carpaccio served with rocket and parmesan cheese	€ 12,00
Tonno fumé con rucola e pomodorini (4) Smoked tuna fish carpaccio served with rocket and little tomatoes	€ 12,00
Carpaccio di pesce spada con rucola e pomodorini (4) Swordfish carpaccio with rocket and little tomatoes	€ 14,00
Prosciutto crudo e melone Parma ham and melon	€ 12,00

## Pizze

Pizza margherita* (7)	€ 8,00
Pizza napoli* (4,7) Pizza with anchovies and capers	€ 9,00
Pizza al prosciutto cotto* (7) Ham, cheese and tomato pizza	€ 9,00
Pizza tonno e cipolla* (7) Tuna pizza with onions	€ 10,00
Pizza vegeteriana * (7) Vegetarian pizza	€ 10,00
Pizza bianca con bresaola, rucola, pomodorini e grana* (7) White pizza with bresaola, rocket, grape tomatoes and parmesan cheese	€ 12,00

## Vini al Bicchiere

### Bianchi

Gino Fasoli "Pinot Grigio"  
Pinot Grigio delle Venezie D.O.C. (Veneto)  
Pinot Grigio – 12,5% € 6,00

Ettore Germano "Langhe Chardonnay"  
Langhe D.O.C. (Piemonte)  
Chardonnay – 12,5% € 6,00

### Rosati

Tasi "Kabloom"  
Vino Rosato (Verona, Veneto)  
Corvina, Corvinone, Rondinella – 12% € 6,00

### Bollicine

Tasi "Prosecco"  
Prosecco D.O.C. Brut (Veneto)  
Glera - 11% € 6,00

## Vino della Casa

Bicchiere € 5,00  
Glass

Caraffa da ¼ di litro € 8,00  
A quarter litre jar

Caraffa da ½ litro € 12,00  
Half a litre jar

Bottiglia € 18,00  
Bottle

# Birre In Bottiglia

Peroni	€ 5,00
Peroncino (25 cl.)	€ 4,50
Peroni Nastro Azzurro 0.0% (Analcolica)	€ 5,00
Corona	€ 6,00
Petrognola "Metra" (I.P.A. al Farro)	€ 7,00
Petrognola "Montefiore" (Blanche)	€ 7,00
Petrognola "Bionda Forte" (Tripel)	€ 7,00

Coperto € 3,00  
Cover charge € 3,00

\* Alcuni prodotti freschi di origine ittica, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

\* We immediately freeze the fresh fish we buy to preserve the quality of the product and to avoid any bacterial contamination.

## LISTA ALLERGENI

1/ cereali e derivati  
2/ crostacei  
3/ uova  
4/ pesce  
5/ arachidi  
6/ soia  
7/ latte  
8/ frutta a guscio  
9/ sedano  
10/ senape  
11/ sesamo  
12/ anidride solforosa e solfiti  
13/ lupini  
14/ molluschi

1/ cereals  
2/ crustaceans  
3/ egg  
4/ fish  
5/ peanuts  
6/ soybeans  
7/ milk  
8/ nuts  
9/ celery  
10/ mustard  
11/ sesame seeds  
12/ sulphur dioxide  
13/ lupin  
14/ molluscs