

Antipasti di mare

Tartare di ricciola marinata, barbabietola,
mayo alla soia e verdure fresche (1,3,4,6,7,9,11) € 16,00
Beet-marinated amberjack 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

Mare caldo con centrifugato di carota e zenzero
e crumble di pomodoro* (1,2,3,7,12,14) € 18,00
Warm seafood 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

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

Voltumna "Crio Bianco"
Toscana I.G.T. (Mugello, Toscana)
Pinot Grigio – 12,5% € 6,00

Pantaleone "Chicca"
Marche Passerina I.G.T. (Ascoli Piceno, Marche)
Passerina – 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

(Bianco-Rosso-Rosato-Frizzante)

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 33 cl.	€ 5,00
Ichnusa Non Filtrata 50 cl.	€ 6,00
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