

## ANTIPASTI

### PIATTO MISTO CRUDI\*

ING. **GAMBERO ROSSO**, **GAMBERO ROSA**, **SPIGOLA**, **TONNO**, **SCAMPO**, IN QUANTITÀ VARIABILE, **PISTACCHIO**, OLIO EVO, SALE, PEPE

€15

### DEGUSTAZIONE ANTIPASTI CRUDI\*

ING. **GAMBERO ROSSO**, **GAMBERO ROSA**, **SPIGOLA**, **TONNO**, **SCAMPO**, **ORATA**, IN QUANTITÀ VARIABILE, **PISTACCHIO**, POMODORO, ARANCIA, LIME, OLIO EVO, SALE, PEPE.

€25

### DEGUSTAZIONE ANTIPASTI COTTI

ING. **GAMBERO ROSSO**, **POLIPO**, **PESCE SPADA**, **SEPPIA**, **SCOMBRO**, **PARMIGIANO**, POMODORO, MOZZARELLA, PATATE, QUANTITÀ VARIABILE, ACETO, OLIO EVO, SALE, PEPE.

€25

### DEGUSTAZIONE ANTIPASTI CRUDI E COTTI\*

€45

### TARTARE (TONNO, SPIGOLA, ORATA ETC..)\*

ING. **TONNO** O **SPIGOLA** O **ORATA**, **PISTACCHIO** O LIME O POMODORO SECCO O **MANDORLE**, OLIO EVO, SALE E PEPE

€12

### CARPACCIO (PESCATO DEL GIORNO)\*

ING. **GAMBERO ROSSO**, **GAMBERO ROSA**, **SPIGOLA**, **TONNO**, **SCAMPO**, IN QUANTITÀ VARIABILE, **PISTACCHIO**, OLIO EVO, SALE, PEPE.

€15

### SOUTÈ DI COZZE

ING. **COZZE**, VINO BIANCO, PREZZEMOLO, OLIO EVO, SALE.

€9

### SOUTÈ DI VONGOLE VERACI

ING. **VONGOLE**, VINO BIANCO, PREZZEMOLO, OLIO EVO, PEPE.

€12

### INSALATA DI MARE

ING. **GAMBERO ROSSO**, **GAMBERO ROSA**, **SEPPIA**, **SEDANO**, **CAROTE**, OLIVE, ARANCIA, **PISTACCHIO** IN QUANTITÀ VARIABILE, OLIO EVO, SALE, ACETO.

€13

## PRIMI

### RISOTTO PESCATORA

ING. **COZZE**, **VONGOLE**, **SCAMPI**, **GAMBERI**, **CALAMARI**, **TOTANI** IN QUANTITÀ VARIABILE RISO, PREZZEMOLO, AGLIO, OLIO EVO, SALE.

€14

### RAVIOLONE DI BURRATA GAMBERO ROSSO E LIME

ING. UOVA, **FARINA DI GRANO**, **BURRATA**, **GAMBERI ROSSI**, LIME, BASILICO, OLIO EVO, SALE.

€14

### PACCHERO FRESCO CON SCAMPI, GAMBERONI, FIORIDIZUCCA E PECORINO

ING. **FARINA DI GRANO DURO**, **SCAMPI**, **GAMBERONI** IN QUANTITÀ VARIABILE, FIORI DI ZUCCA, PECORINO, OLIO EVO, AGLIO, PREZZEMOLO.

€14

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

ING. **FARINA DI GRANO**, **VONGOLE VERACI**, PREZZEMOLO, PEPERONCINO, AGLIO, OLIO EVO, SALE

€14

### RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

ING. **SCAMPI**, **GAMBERI**, **PANNA** PASSATA DI POMODORO IN QUANTITÀ VARIABILE RISO, PREZZEMOLO, PEPERONCINO, AGLIO, OLIO EVO, SALE

€12

## SECONDI

**PESCATO DEL GIORNO**  
[GRIGLIA, VAPORE, FORNO, SALE]

€5,50 L'ETTO

**CROSTACEI**

€7 L'ETTO

**ZUPPA DI PESCE**  
ING. COZZE, VONGOLE, SCAMPI, GAMBERI, CALAMARI, GALLINELLA, SCORFANO IN QUANTITÀ VARIABILE, POMODORO, OLIO EVO, BASILICO, SALE.

€25

**TAGLIATA DI TONNO**  
ING. TONNO, OLIO EVO, SALE

€15

**TAGLIATA DI CALAMARI**  
ING. CALAMARI, PARMIGIANO, RUCOLA, ACETO BALSAMICO, OLIO EVO, SALE.

€16

*\*Il nostro pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04 Allegato III sezione VIII capitolo 3, lettera D, punto 3 e D.M. della salute del 17/07/2013*

## FRITTI

**FRITTURA MISTA** €14  
(CALAMARI, GAMBERI, MOSCARDINI, ALICI, ETC..) ING. CALAMARI, GAMBERI, MOSCARDINI, ALICI IN QUANTITÀ VARIABILE, FARINA, OLIO, SALE.

**FRITTURA DI PARANZA** €14  
ING. MERLUZZO, TRIGLIE, SOGLIOLE IN QUANTITÀ VARIABILE, FARINA, OLIO, SALE.

## OSTRICHE

**OSTRICHE "GILLARDEAU"** €6 AL PZ

**OSTRICHE "DIVINE"** €5 AL PZ

**OSTRICHE "FINDECLAIRE"** €3 AL PZ

**RICCI DI MARE** €3 AL PZ

## CONTORNI

INSALATA, CICORIA, VERDURE GRIGLIATE ETC  
ING. LATTUGA, RUCOLA, PACHINO, CICORIA, MELANZANE,  
ZUCCHINE, PEPERONI, ROSMARINO, PATATE, PREZZEMOLO,  
OLIO.

€5

## DOLCI

DOLCI DEL GIORNO

€5

