

SAUTÉ DI COZZE [1-12-14] CON CROSTONI DI PANE	15€
LUMACHE DI MARE [4-12-14] ALL'ARRABBIATA	15€
ALICI MARINATE AL GIN TONIC [4] POMPELMO ROSA E PUNTARELLE	15€
INSALATA DI SEPIA [9-14] VERDURE CROCCANTI E AGRUMI	16€
TARTARE DI TONNO [4] CARPACCIO DI ASPARAGI, PISELLI E LIMONE CANDITO	17€
CEVICHE DI PESCATO LOCALE [1-2-4-14] PORRO CROCCANTE, PEPERONE DOLCE E POMODORI GIALLI E ROSSI	20€
CRUDO DEL GIORNO [2-4-8-15]	25€
OSTRICHE [14]	6€/PZ

ANTIPASTI

SPAGHETTO PASTIFICIO FELICETTI [1-4-12-14]	18€
AI LUPINI LOCALI CON AGGIUNTA DI BOTTARGA	+3€
TONNARELLO [1-3-4-9-12]	18€
SPIGOLA E BOTTARGA	
LINGUINA PASTIFICIO VICIDOMINI [1-4-14]	20€
AJO, OJO E RICCI DI MARE	
TUBETTI [1-2-9-12]	18€
GAMBERI, CREMA DI CECI E POLVERE DI GUANCIALE	
RAVIOLONE [1-2-3-7-9]	20€
RIPIENO DI BUFALA E BASILICO ALLA CREMA DI CROSTACEI	

PRIMI PIATTI

BACCALÀ COTTO A BASSA TEMPERATURA [1-2-4-14-15] 23€
CREMA DI PATATE E PORRO CROCCANTE

POLPO ROSTICCIATO [7-14-15] 23€
PATATA ALLE ERBE E FRIGGITELLO RIPIENO DI CAPRINO

CALAMARO ALLA PIASTRA [1-4-14-15] 23€
CICORIA, COLATURA DI ALICI E BRICIOLE AJO E OJO

•

FRITTURA DI ALICI [1-3-4-14] 16€
CON MAIONESE AL LIME

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI ROSA [1-2-14-15] 19€
DEL MAR TIRRENO

FRITTURA DI PARANZA [1-4-14] 22€

SECONDI PIATTI • FRITTURE

FRESELLA SPEZZATA ^[1-12] 15€
POMODORI, ORIGANO E GIARDINIERA 'I CONTADINI'
CON AGGIUNTA DI BURRATA ^[7] +3€

SPAGHETTONE PASTIFICIO FELICETTI ^[1-9] 13€
POMODORO E BASILICO

TONNARELLO ^[1-3-7-8] 15€
PESTO DI BASILICO HOME-MADE,
LIMONE E MANDORLE TOSTATE

MEDAGLIONE ^[11] 16€
DI VERDURE E LEGUMI
SALSA ALLO ZENZERO E SESAMO

FETTINA PANATA ^[1-2-3-4-14] 16€
FATTA IN CASA

•

CICORIA RIPASSATA 7€

INSALATA MISTA 7€

PATATE AL FORNO 7€

VERDURE GRIGLIATE 7€

NO-FISH • CONTORNI

SERVIZIO	3€
ACQUA 0.75CL	3€
SOFT DRINKS	4€

GLUTEN FREE

ABBIAMO A DISPOSIZIONE PASTA SENZA GLUTINE, CHE È POSSIBILE RICHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA, AL COSTO AGGIUNTIVO DI 3€. TUTTAVIA, DESIDERIAMO INFORMARTI CHE I TEMPI DI ATTESA PER LA PASTA SENZA GLUTINE POTREBBERO ESSERE PIÙ LUNGHI, POICHÉ VIENE CUCINATA IN UNA PENTOLA APPOSITA CON ACQUA BOLLITA SPECIFICAMENTE. ATTENZIONE, SI INFORMA LA CLIENTELA CHE ALL'INTERNO DELLE NOSTRE CUCINE È PRESENTE UNA CONTAMINAZIONE AEREA DA GLUTINE, IL CLIENTE PERTANTO SOLLEVA IL MARINE VILLAGE DA QUALSIASI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI CONTAMINAZIONI NELLE PIETANZE ORDINATE.

ALLERGENI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE. TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI SONO STATI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004.

LEGENDA ALLERGENI

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVO - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA -
 7 LATTE E DERIVATI - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO - 10 SENAPE -
 11 SEMI DI SESAMO - 12 DIOSSIDO DI ZOLFO - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI -
 15 PRODOTTO SURGELATO