
















# GLI ANTIPASTI

Polpo agli agrumi e patate con emulsione alle erbe	 	€13
Burrata, alici e taralli	  	€11
Tartare di tonno, stracciatella, pistacchi e pane carasau	   	€13
Tartare di salmone, mela verde e topping di cipolla rossa		€13
Carpaccio di pescato, sale nero di Cipro e olio evo		€13
Sautè di cozze		€10
Polipetti alla luciana	 	€13

# I FRITTI

Cartoccio di alici e maionese limone e zenzero	  	€12
Calamari e gamberi rosa di Sicilia	   	€16
Frittura di paranza	 	€18







 MOLLUSCHI	 CROSTACEI	 UOVA	 SOIA	 FRUTTA SECCA
 SURGELATO	 SEDANO	 PESCE	 GLUTINE	 LATTICINI

Servizio 2€









Si prega di rivolgersi al personale di sala per comunicare eventuali allergie o intolleranze.

I prodotti del nostro menù sono soggetti ad abbattimento di temperatura secondo le norme HACCP.

# LE PASTE

Spaghetti con le vongole	 	€15
Tonnarello spigola e bottarga	  	€15
Raviolo ricotta e limone, carpaccio di salmone e crema al basilico	   	€15
Tagliolini gamberi e lime	  	€15
Fettuccine alici, pecorino, limone e finocchietto	   	€15

# I SECONDI

Grigliata di crostacei (scampi e gamberi) con verdure infornate, lime e frutta secca	 	25
Tagliata di tonno in crosta di pistacchio e arancia	 	€16
Filetto di branzino con patata infornata		€15
Polpo rosticiato crema di zucchine e briciole di pane	  	€16







				
MOLLUSCHI	CROSTACEI	UOVA	SOIA	FRUTTA SECCA
				
SURGELATO	SEDANO	PESCE	GLUTINE	LATTICINI

Servizio 2€

Si prega di rivolgersi al personale di sala per comunicare eventuali allergie o intolleranze.

I prodotti del nostro menù sono soggetti ad abbattimento di temperatura secondo le norme HACCP.

# I DOLCI

Tiramisù	  	€5
Cheesecake alla pesca giallone	  	€5
Bon bon steccolecco		€6
Frutta di stagione		€4
Sorbetto		€4

# LE BEVANDE

Acqua 75cl	€2
Soft drink	€3.5
Calice vino	€6
Grappa bianca	€4
Grappa barricata	€6
Amari	€6
Distillati	€4 / 7
Caffè	€2

				
MOLLUSCHI	CROSTACEI	UOVA	SOIA	FRUTTA SECCA
				
SURGELATO	SEDANO	PESCE	GLUTINE	LATTICINI

Servizio 2€

Si prega di rivolgersi al personale di sala per comunicare eventuali allergie o intolleranze.

I prodotti del nostro menù sono soggetti ad abbattimento di temperatura secondo le norme HACCP.

# I VINI

## BIANCHI

Vermentino di Sardegna "Primo bianco" Mesa   12,5%   Sardegna	€17
"Leone" Tasca D'Almerita IGT   12,5%   Sicilia	€21
Ribolla Gialla Collio "Marco Felluga" Doc   13%   Friuli	€26
Frascati Superiore 496 "De Sanctis" Bio   13%   Lazio	€21
Blangè "Ceretto" Bio Doc   13%   Piemonte	€28
Falanghina "Mora Bianca" Mastroberardino doc   13%   Campania	€22
Greco di tufo "Novaserra" Mastroberardino DOCG   12,5%   Campania	€26
Tapioco La Tognazza   12,5%   Lazio	€18
Sauvignon Collio Marco Felluga DOC   13,5%   Friuli	€25
Gewurztraminer "Joseph" J. Hofstatter   14,5%   Alto Adige	€27
Muller Thurgau "Michei" J.Hofstatter   12,5%   Alto Adige	€24
Pecorino "Yamada" Zaccagnini DOC   Abruzzo   13%	€17
Pecorino "Yamada" Zaccagnini DOC   Abruzzo   13%   0,375 lt	€10
Falanghina "Mora Bianca" Mastroberardino doc   13%   0,375 lt	€12
"Leone" Tasca d'Almerita IGT   12,5%   Sicilia   0,375 lt	€12

## ROSATI

Cabernet Franc "Onde" De Sanctis Igt   14,5%   Lazio	€23
--	-----

## ROSSI

Carignano del Sulcis "Buiò" Mesa Doc   13%   Sardegna	€18
Montepulciano "Il Tralcetto" Zaccagnini Doc   12,5%   Abbruzzo	€17

## BOLLICINE

Prosecco di Valdobbiadene Superiore Brut	€24
"Cuvee di Boj" Valdo Doc   11,5%   Veneto	
Franciacorta "Ammonites" Camillucci Docg   12,5%   Lombardia	€35
Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve	€45
"Abbissi" Spumante Classico Portofino Doc   12,5%   Liguria	€49