

Antipasti – Starters

Le sei delizie, dal crudo al cotto – <i>Six mix appetizers from raw to cooked</i>	€ 15
Crudità di mare – <i>Mixed selection of raw fish</i>	€ 20
Tortino di triglie, pecorino e patate – <i>Mullet, potatoes and Pecorino cheese savory pie</i>	€ 8
Crema di mais e riccio di mare – <i>Creamy corn with sea urchin</i>	€ 8
Acciughe croccanti panate con farina di polenta – <i>Crispy anchovy in corn flour</i>	€ 8
Parmigiano stagionato 30 mesi e marmellate – <i>Parmesan cheese with marmelades</i>	€ 8
Medaglioni di polenta frita con lardo di Colonnata su fonduta di provola – <i>Fried “polenta” with Colonnata lard</i>	

Primi – Main courses

Spaghetti ai frutti di mare – <i>Spaghetti with sea food</i>	€ 10
Carbonara di mare – <i>Marine Carbonara</i>	€ 10
Tagliolini al nero di seppia all’astice – <i>Black noodles with lobster</i>	€ 10
Gnocchetti di nostra produzione con ragù di scorfano – <i>Gnocchi with scorpion fish</i>	€ 12
Spaghetti cacio e pepe – <i>Spaghetti with Pecorino cheese and black pepper</i>	€ 12
Bavette al pesto di nostra produzione, fagiolini e patate – <i>Bavette with our pesto</i>	€ 10

Secondi – Second courses

Trancio di ricciola bardato al prosciutto crudo su fonduta di provola – <i>Slice of amberjack wrapped with ham on “provola” cheese cream</i>	€ 13
Filetto di orata in crosta di patate su crema di porro – <i>Sea bream with potatoes crust on leek cream</i>	€ 13
Portafoglio di salmone con purè agli agrumi – <i>Salmon sandwich with citrus purée</i>	
Astice al vapore con frutta e verdura – <i>Boiled lobster with fruits and vegetable fresh</i>	€ 20
Fritto di paranza, calamari e verdure – <i>Little fishes and squids fried</i>	€ 10
Petto di faraona bardato allo speak – <i>Breast of guinea fowl wrapper with speak</i>	€ 12
Tagliata di vitello con chips di patate – <i>Cut of veal filet with chips</i>	€ 13

Dessert di nostra produzione – Homemade dessert

Soufflè al cioccolato con cuore morbido – <i>Chocolate soufflè with soft heart</i>	€ 5
Tarte tatin di mele – <i>French apple cake</i>	€ 5
Fior di latte affogato al caffè – <i>Vanilla icecream with hot coffee</i>	€ 5
Semifreddo alle fragole - <i>Strawberries semi frozen</i>	€ 5
Bomboloncini caldi con fonduta di cioccolato – <i>Fried donuts on hot chocolate cream</i>	€ 5

*A seconda della disponibilità giornaliera crostacei, calamari e pescato potrebbero essere surgelati
Depending on the daily availability crustaceans, squids and fish could be frozen*

Menu degustazione – Tasting Menu

25 €

Il nostro benvenuto

Gift from the kitchen

Calamaretti saltati su crema di mais

Squids on corn cream

Spaghetti alle cozze aromatizzati su crema di porro

Spaghetti with spicy mussels on leek cream

Acciughe croccanti panate con farina di polenta

Crispy anchovy in corn flour

Vino selezionato dalla casa 0.37cl, acqua e caffè (dessert non incluso)

House wine 0.37cl, water and coffee (dessert not included)