

Menu

Carpaccio di tonno con fagioli cannellini e cipolla dolce.

Carpaccio di pesce spada con finocchio a velo e perle di melograno.

Scampetto al naturale

€ 12,00

Polpo, seppia e gamberi al pane profumato su vellutata di ceci.

€ 9,00

Triglie in tempura profumata

con cipolla Tropea caramellata all'aceto balsamico.

€ 9,00

Soutè di cozze con pomodorini e mentuccia.

€ 9,00



Orecchiette al grano arso con alici, uvetta e mandorle tostate.

€ 9,00

Ferretti al nero di seppia con ragù espresso di tonno al rosmarino.

€ 9,00

Capunti ai gamberi su crema di carciofi e polvere d'arabica

€ 9,00



Fagottini all'ortolana in ristretto di vongole.

€ 10,00

Spaghetti alle vongole.

€ 9,00



Trancio di rombo al forno con pomodorini graten.

€ 12,00

Trancio di pesce spada cotto a basse temperature con odori mediterranei.

€ 12,00

Orata in treccia scottata al forno con spinaci ed uvetta saltati.

€ 10,00

Fritto di calamari e gamberi in tempura profumata.

€ 12,00

Scampi e gamberi alla griglia o in salsa catalana.

€ 18,00

un po di carne...

Carpaccio di manzo con rucola, mais e mandorle tostate.

€ 9,00

Mozzarella in carrozza su vellutata ceci e bacon.

€ 9,00



Ravioli alla stracciatella con speck e funghi.

€ 10,00

Mezzemaniche "aggressive" in amatriciana espressa.

€ 8,00

*Nido di tagliatelle con pomodorini ciliegia, rucola
e ricotta marzotica.*

€ 8,00



Tagliata di manzo al rosmarino

€ 15,00

...dessert... € 4,00

Semifreddo alla cannella con vincotto.

Tortino al cioccolato su crema al rum e gelato al pistacchio.

*Tortino al nero di Troia con cuore di marmellata
di melecotogne su letto di crema pasticcera*

Sorbetto al limone con crema al limoncello e soft-fruits

