

Crudi

Gambero viola* alla cenere, cremoso di pecora e pesto di pistacchio (2,4,7,8)
€ 19,00

Tartare di Tonno, mais tostato, guacamole e gelè al limoncello (4,12)
€ 18,00

Ostrica, granita di mela verde e sambuco (4,14)
€ 4,00

Ostrica con salsa mignonette (4,12,14)
€ 4,00

Ostrica agli agrumi siciliani (4,14)
€ 4,00

Com-Partire

Gyoza green ripieni di pesce spada* e melanzane con ketchup di capuliato (1,4,10,12)
€ 12,00

Cannolo al nero di seppia con baccalà* mantecato, crema di piselli e scalogno in agrodolce (1,3,4,7,12)
€ 12,00

Tagliatella di seppia* scottata, misticanza, mayo agli agrumi e pistacchio (3,4,7,8,12)
€ 12,00

Arancino al burro, salvia e limone con ragù di polipetti* (1,3,4,7,9,12)
€ 5,00

Cozze in zuppa fredda di bloody Mary (4,9,12,14)
€ 8,00

Panelle di ceci artigianali servite con le nostre salse (1,3,7,9,12)
€ 12,00

Frittura* di paranza (1,2,4)
€ 18,00

Frittura* di calamari e gamberi (1,2,4)
€ 19,00

Frittura* di calamari, gamberi, polpo, alici e baccalà (1,2,4)
€ 22,00

Mollicati

Pulled baccalà* con cipollina croccante e mash di patate al rosmarino (1,4,8,12)
€ 14,00

Polpo* al panko, stracciatella e ketchup di capuliato (1,4,7,9,12)
€ 15,00

Tonno scottato, caponata e salsa ponzu (1,4,6,9,12)
€ 14,00

Panelle di ceci, zucchine alla scapece e crema di pecorino (1,7,12)
€ 12,00

Pasta fresca

Spaghetti alla chitarra in crema di piselli con burrata, bergamotto e tartare di gambero viola* (1,2,3,4,7)
€ 18,00

Strozzapreti al ragù di polipetti* con crumble al prezzemolo riccio (1,4)
€ 16,00

Maccheroncini cremoso alle melanzane, gocce di capuliato e ricotta infornata (1,3,7,12)
€ 14,00

Trofie con cozze, battuta di pachino e mollica croccante alle alici (1,4,14)
€ 16,00

Poké

Cous cous, caponata, crema di piselli e battuto di Pachino (1,6,9)
€ 9,00

Cous cous, tonno crudo, barbabietola, mandorle tostate e mentuccia (1,4,6,8)
€ 12,00

Riso basmati, salmone marinato, guacamole, yogurt greco e mais tostato (4,6,7,12)
€ 12,00

Riso basmati, seppioline* scottate, edamame, granella di cipolle e maionese agli agrumi (3,4,6,7,8,12)
€ 12,00

Scottati

Cotoletta di tonno, cremoso alla barbabietola e mayo agli agrumi (1,3,4,7)
€ 18,00

Polpo* scottato, cremoso alla pannocchia e salsa al pomodoro e vodka (4,7,9,12)
€ 19,00

Pesce spada scottato, mash di patate al rosmarino, pepe rosa e gel limone e zenzero (4,7)
€ 18,00

Dessert

Tiramisù (1,3,7)
€ 6,00

Nocciola nocciolata (1,3,7,8)
€ 6,00

Quannolo ghiacciato (1,3,7,12)
€ 6,00

Granita di mela verde, fiori di sambuco e lime
€ 6,00

- Menu bambini -

a scelta tra:

Hamburger, cheddar e patatine(1,3,7)

Fish and chips di merluzzo* (1,3,4,7)

Maccheroni al pomodoro (1,3,9)

15€

INFORMATIVA AI CLIENTI

Ai sensi del Reg 1169/11 – D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i. si rende noto che alcuni alimenti contengono ingredienti allergenici che possono provocare reazioni nelle persone predisposte.

I numeri in parentesi indicano gli allergeni contenuti in ciascuna pietanza, segnalati nella TABELLA DEGLI ALLERGENI indicata di seguito o comunque a disposizione su richiesta al personale di sala.

PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ALLERGIE NOTE.

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. I prodotti della pesca somministrati crudi, sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.