

MENU

ANTIPASTI

Ortomare: <i>insalta di seppia, polipo e gamberi al vapore con verdure croccanti</i>	19
Avocado Toast: pane integrale, salmone affumicato, avocado e formaggio spalmabile	15
Tataki di tonno con concassè di pachino, cipolla tropea, guacamole e salsa al mango	19
Tartare di salmone e avocado con lamelle di mandrole tostate, sesamo e teriaki	19
Cozze alla marinara con crostoni di pane	15
Cozze alla tarantina con crostoni di pane	15

PRIMI

Tagliolino alla mediterranea con pomodorini secchi, capperi, olive taggiasche e tonno scottato	18
Passatelli allo scoglio sgusciato	19
Ravioli alla burrata con crema di piselli, tartare di gamberi e zeste di limone	20
Spaghetti alla chitarra con vongole nostrane e bottarga di muggine	20
Cappelletti al ragù	16
Gnocchetti di patate con pesto di rucola e pachino giallo	14

SECONDI

Spiedini di calamari e gamberi con patate alle erbe aromatiche	20
Fritto misto calamari, gamberi e chips di verdure	19
Tagliata di tonno al sesamo con insalatina fresca, pomodori secchi, cipolla tropea e maionese alla soya	20
Polipo alla brace su purè di patate con crema di peperoni e polvere di olive	22
Cotoletta di pollo con patate fritte	15
Chips di patate	5

Per allergie e/o intolleranze alimentari, chiedere informazioni al personale di sala.

Il Pesce destinato ad essere consumato crudo, o parzialmente crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004.

Alcuni prodotti potranno essere freschi o congelati a seconda della disponibilità del mare.

Non siamo un ristorante 'Gluten-free', abbiamo piatti senza glutine ma la nostra cucina è contaminata.

ORTO

<i>Insalata Greca: misticanza, pomodoro, tropea, olive verdi, cetrioli, feta e origano</i>	14
<i>Insalata Caesar: misticanza, pomodorini, pollo, grana, crostini di pane e salsa caesar</i>	14
<i>Insalata Nostromo: misticanza, tonno, uova sode, mais, carote, pomodoro</i>	14
<i>Caprese mozzarella di bufala, pomodoro e basilico</i>	12
+ Crudo di Parma	4
+ Tonno	4
+ Acciughe e capperi	4
Hummus di ceci con verdure alla greca, paprika e sesamo	12

DOLCI

Rocher al pistacchio	6
Millefoglie con mascarpone, coulis di fragole e fragole fresche	7
Affogato al caffè	7
<i>Gelato alla vaniglia e al caffè, panna montata, gocce di cioccolato e caffè espresso</i>	
Fragole o Macedonia o Cocomero o Melone	7
+ panna montata	+3
+ gelato	+3
+ yogurt	+3
Cremino: <i>espresso, crema al caffè e cacao</i>	3.5
Sorbetto al caffè o al limone	3
Coperto	2

Per allergie e/o intolleranze alimentari, chiedere informazioni al personale di sala.

Il Pesce destinato ad essere consumato crudo, o parzialmente crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004.

Alcuni prodotti potranno essere freschi o congelati a seconda della disponibilità del mare.

Non siamo un ristorante 'Gluten-free', abbiamo piatti senza glutine ma la nostra cucina è contaminata.