

MENU

ANTIPASTI

Ortomare: insalata di seppia, polipo e gamberi al vapore con verdure croccanti	20
Avocado toast <i>pane nero tostato, salmone affumicato, formaggio spalmabile e avocado</i>	16
Tartare di tonno con bufala e pomodorini	21
Poke: riso basmati, pomodorini, avocado, edamame, salsa sweet -chily	11
+ tartare di tonno	5
+ tartare di salmone	5
Cozze alla marinara con crostoni di pane	15
Cozze alla tarantina con crostone di pane	15
Polpettine di baccalà con maionese alla senape	14

PRIMI

Strozzapreti allo scoglio	20
Tagliolino al pesto di fiori di zucca, cozze e mazzancolle.	20
Maltagliati al ragù di tonno fresco, capperi, olive taggiasche e pomodorini secchi	19
Spaghetti alle vongole e bottarga	21
Tagliatelle al ragù	14
Torchietti alla crudaiola	14

SECONDI

Polpo alla brace su crema di patate, rucola, noci e riduzione di aceto balsamico	22
Spiedini di calamari e gamberi con patate al rosmarino	21
Tagliata di tonno in crosta di semi di papavero con fagiolini e pomodorini confit	24
Fritto di calamari, gamberi e chips di verdure	20
Cotoletta di pollo con patatine fritte	15
Barattolino di chips	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

Insalata Caesar: <i>misticanza, pomodorini, pollo, grana, crostini di pane e salsa caesar</i>	15
Insalata Greca: <i>misticanza, pomodoro, tropea, olive verdi, cetriolo, feta, origano</i>	15
Insalata Nostromo: <i>misticanza, tonno, uova sode, mais, carote e pomodoro</i>	15
Caprese <i>pomodoro, bufala, basilico</i>	12
+ Crudo di Parma	4
+ Tonno	4
+ Acciughe e capperi	4
Hummus di ceci con verdure alla greca e paprika	13



DOLCI

Mille foglie con mascarpone, pesche e coulis di fragole	7
Rocher al pistacchio	6
Cremino: <i>espresso, crema al caffè e cacao</i>	3.5
Sorbetto al caffè o al limone	3
Macedonia	7
+ yogurt	3
+ gelato	3
Affogato al caffè	7
<i>gelato alla vaniglia e al caffè, panna montata, gocce di cioccolato e caffè espresso</i>	

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.