

# MENU

## ANTIPASTI

Assaggi di mare con <i>salmone marinato agli agrumi al profumo di finocchietto, insalata di seppia e verdure croccanti, polipo e patate con olive taggiasche e alici marinate con radicchio e tropea</i>	24
Ortomare: <i>insalata di seppia, moscardini e gamberi al vapore con verdure croccanti</i>	19
Tartare di salmone e avocado con lamelle di mandrole tostate, sesamo e salsa teriaki	19
Cozze alla marinara con crostoni di pane	14
Cozze alla tarantina con crostoni di pane	14

## PRIMI

Gnocchial ragù di seppia, cozze e asparagi	18
Passatelli allo scoglio sgusciati	18
Ravioli alla burrata con crema di zafferano e tartare di tonno	20
Spaghetti all'uovo alle vongole nostrane e bottarga di muggine	20
Cappelletti al ragù	16
Spaghetto quadrato integrale con pomodoro, bufala e basilico	14

## SECONDI

Spiedini di calamari e gamberi con patate alle erbe	20
Fritto misto calamari e gamberi accompagnati da 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 crema di ceci, rapa rossa e spinacino fresco	22
Cotoletta di pollo con patate fritte	15

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>Caprese mozzarella di bufala, pomodoro e basilico</i>	12
+ Crudo di Parma	4
+ Tonno	4
+ Acciughe e capperi	4
Hummus di ceci con verdure arrosto, ceci croccanti e semi di zucca	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 con panna montata	9
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.