

MENU

ANTIPASTI

Insalata di mare con pomodorini, carciofini, rucola e grana	20
Avocado toast	15
<i>Pane nero tostato, salmone affumicato, fiocchi di latte e avocado</i>	
Cozze alla marinara con crostoni di pane	14
Cozze alla Tarantina con crostoni di pane	14
Tartare di tonno, burrata e pistacchi	20
Tartare di salmone, guacamole e maionese al lime	20
Gamberoni panko, insalatina dell'orto e salsa sweet chilly	15
Polpettine di baccalà con crema di peperoni leggermente piccante	16

PRIMI

Tagliolini allo scoglio	20
Paccheri alla Spaccanapoli con cozze e vongole leggermente piccanti	18
Ravioloni alla burrata, mazzancolle, crema di pomodorini gialli e basilico	20
Gnocchetti al ragù di gamberi, seppia e vongole	19
Spaghetti alle vongole e bottarga	20
Tagliatelle al ragù	14

SECONDI

Spiedini di calamari e gamberi con patate al rosmarino	20
Filetti di orata al forno alla mediterranea	22
Polpo alla brace con patate al sale di Cervia	22
Fritto di mare e dell'orto	19
Cotoletta & Chips	15

ORTO

Insalata Caesar: <i>misticanza, pomodorini, pollo, grana, crostini di pane e salsa caesar</i>	14
Insalata Greca: <i>misticanza, pomodoro, tropea, olive verdi, cetriolo, feta, origano</i>	14
Insalatona : <i>misticanza, mais, carote, pomodoro, tonno e fontina</i>	15
Caprese <i>pomodoro, bufala, basilico</i>	12
+ Crudo di Parma	3
+ Tonno	3
+ Acciughe e capperi	3
Crudo e Melone	15
Hummus di ceci con verdure alla greca e cracker ai semi di sesamo	12

DOLCI

Semifreddo al pistacchio	6
Cremino: <i>espresso, crema al caffè e cacao</i>	3.5
Sorbetto al caffè o al limone	4
Macedonia	6

Coperto

1.5

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.