

MENU

ANTIPASTI

Ortomare: insalata di seppia, polipo e gamberi al vapore con verdure	20
Avocado toast	16
<i>pane nero tostato, salmone affumicato, formaggio spalmabile e avocado</i>	
Tartare di tonno con bufala e pomodorini	21
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

Passatelli allo scoglio	20
Paccheri con pomodorini, gamberi e cozze	19
Maltagliati al ragù di tonno fresco, capperi, olive taggiasche e pomodorini secchi	19
Spaghetti alla chitarra con vongole	18
Tagliatelle al ragù	14
Gnocchetti con crema di datterini e mozzarella di bufala	14

SECONDI

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

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

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.