

Antipasti

Soutè di cozze 🍷 € 12,00

Alici fritte o marinate 🌿 🍷 🍷 € 10,00

Capasanta 🍷 🍷 € 16,00
crema di carote allo zenzero, pioppini e nocciole

Moscardini fritti * 🍷 🍷 🌿 € 13,00

Cannolo di baccalà mantecato * 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 € 16,00
pistacchio e cipolla rossa agrodolce

Insalata di finocchio, arancia, olive e seppia 🍷 🍷 € 13,00

Nuggets di spada 🍷 🍷 🍷 🌿 🍷 € 15,00
panatura alla senape leggera e BBQ di mare

Catalana di polpo e avocado * 🍷 🍷 🍷 🍷 € 15,00

Crudi

Ostriche Gillardeau 	al pz	€ 7,00
Tartare di tonno alla mediterranea    capperi, olive, basilico e pinoli	100gr	€ 15,00
Tartare di ricciola  mela verde lime e menta	100gr	€ 15,00
Bis di tartare   	50gr cad.	€ 16,00
Tagliere di salumi di mare **  bresaola di tonno, lonza di pesce spada, prosciutto di ricciola ,prosciutto di salmone		€ 20,00
Crostacei locali **  secondo stagionalità e disponibilità	l'etto	€ 9,00
Gran crudo *      degustazione di crudi de " La Playa"		€ 30,00

** i pesci possono variare a seconda della stagionalità e della disponibilità

Primi

Spaghetto alle vongole 🍷 🌾 🍄 € 16,00

Spaghetto alle telline 🍷 🌾 🍄 € 15,00

Pacchero con ragù di spada alla cacciatora 🌾 🐟 🍷 🥚 € 18,00

Strozzapreti cozze e vongole 🍷 🌾 🍄 € 17,00

Spaghettonone acqua e farina al granchio 🍷 🌾 🍄 € 18,00

Zuppa del giorno 🍷 🐟 🍷 🌾 🍄 🌿 € 15,00

Secondi

Baccalà confit     € 20,00
humus di ceci e pinzimonio

Tonno porchettato su caponata di melanzane     € 24,00
filetto di tonno scottato e speziato "porchetta style"

Filetto di spigola con patate   € 18,00

Polpo rosticcato    € 24,00
guacamole, corallo al nero di seppia e gel di cipolla agrodolce

Frittura di paranza   € 16,00

Frittura di calamari     € 15,00

Grigliata mista     € 24,00

Pescato del giorno  al kg € 70,00



Contorni

Patata al forno

€ 5,00

Verdure grigliate 

€ 7,00

Patate fritte

€ 4,00

Insalata mista

€ 6,00

Dolci

Tiramisù*      € 7,00

Millefoglie*    € 7,00

Cheesecake yogurt e ricotta con frutti di bosco*  € 7,00

Soufflé al cioccolato e gelato alla vaniglia*    € 7,00

Servizio € 2,00

Acqua € 2,00