

Crudi

Ostriche Gillardeau 	al pz	€ 7,00
Tartare di tonno alla mediterranea   	100gr	€ 15,00
capperi, olive, basilico e pinoli		
Tartare di ricciola 	100gr	€ 15,00
mela verde lime e menta		
Tagliere di salumi di mare * ** 		€ 20,00
bresaola di tonno, lonza di pesce spada, prosciutto di ricciola ,prosciutto di salmone		
Crostacei locali * ** 	l'etto	€ 9,00
secondo stagionalità e disponibilità		
Bis di tartare   	50gr cad.	€ 16,00
tonno e ricciola		
Carpaccio di gamberi rosa, agrumi e caffè 		€ 15,00
secondo stagionalità e disponibilità		
Gran crudo *     		€ 35,00
degustazione di tartare, salumi di mare, crostacei locali e ostriche		

**Tutto il pesce da noi servito viene trattato ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 secondo disponibilità del mercato alcuni piatti potrebbero contenere prodotti surgelati.*

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

Antipasti

Soutè di cozze 	€ 12,00
Alici fritte o marinate   	€ 10,00
Bocconcini di Palamite in saor     su chutney di cipolla rossa	€ 15,00
Moscardini fritti*   	€ 13,00
Insalata di finocchio, arancia, olive e seppia  	€ 13,00
Catalana di polpo e avocado*     	€ 15,00
Sgombro affumicato,     terra alle olive nere, maionese e cipolla caramellata	€ 14,00

**Tutto il pesce da noi servito viene trattato ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 secondo disponibilità del mercato alcuni piatti potrebbero contenere prodotti surgelati.*



Pasticceria di mare

Per rendere più divertente il vostro pranzo lo Chef Alessandro Palumbo vi propone queste sue creazioni dove la cucina marinara si sposa con la pasticceria classica

Cannolo di Baccalà mantecato*       €16,00
pistacchio e cipolla rossa agrodolce

Cheesecake scomposta di Salmone     €15,00
marinato alla barbabietola, philadelphia montato all'arancia e crumble di nocchie

Sfogliatella Napoletana      €13,00
con Alici del Cantabrico, ricotta e mozzarella
Sfoglia di pasta fillo ripiena di Alici, semolino, ricotta e mozzarella

**Tutto il pesce da noi servito viene trattato ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 secondo disponibilità del mercato alcuni piatti potrebbero contenere prodotti surgelati.*

Primi

Spaghetto alle vongole (Lupini)  	€ 16,00
Spaghetto alle telline  	€ 15,00
Raviolo ripieno di granchio al timo     limone, ristretto di pomodoro arrosto e pesto al basilico	€ 20,00
Strozzapreti cozze e vongole  	€ 17,00
Tagliolino, burro alle Alici e limone      Alici del Cantabrico	€ 17,00
Zuppa del giorno      	€ 15,00

**Tutto il pesce da noi servito viene trattato ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 secondo disponibilità del mercato alcuni piatti potrebbero contenere prodotti surgelati.*



Secondi

Baccalà confit    	€ 20,00
humus di ceci e pinzimonio	
Tonno porchettato    	€ 24,00
su caponata di melanzane filetto di tonno scottato e speziato "porchetta style"	
Filetto di spigola con patate  	€ 20,00
Polpo rostito   	€ 24,00
crema di patate arrosto, funghi cardoncelli e riduzione di Porto	
Frittura di paranza  	€ 15,00
Frittura di calamari*    	€ 16,00
Gamberoni speziati "Alla Chango" *    	€ 20,00
su salsa marmorizzata di cocco, mango e zenzero (Alla Chango: speziatura a base di senape e paprika)	
Pescato del giorno 	all'etto € 8,00

**Tutto il pesce da noi servito viene trattato ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 secondo disponibilità del mercato alcuni piatti potrebbero contenere prodotti surgelati.*



Contorni

Patate al forno	€ 6,00
Verdure grigliate 	€ 7,00
Patate fritte*	€ 5,00
Insalata mista	€ 7,00

Per le proposte del giorno chiedere al personale di Sala

Dolci

Tiramisù      € 7,00

Sbriciolata   
Crema chantilly e gocce di cioccolato € 7,00

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

Soufflé al cioccolato e gelato alla vaniglia   
senza glutine € 7,00

Panna cotta alla Verbena e The Matcha 
senza glutine € 8,00

Semifreddo ai tre cioccolati   
ricotta e caramello salato, senza glutine € 8,00

Servizio € 2,00

Acqua € 2,00

Caffè € 1,00