

I sapori del Mare

Ostriche	Cad. € 4,00
▶ Gamberoni rossi	Cad. € 5,00
▶ Crudità	€ 26,00

Antipasti

Acciughe in tre consistenze	€ 14,00
Sautè di cozze e vongole alla tarantina	€ 15,00
Capesante marinate su purea di piselli con mandorle tostate	€ 17,00
▶ Tris di tartare di mare	€ 20,00
Flan di spinaci su fonduta di parmigiano reggiano e funghi porcini	€ 16,00

Primi piatti

Spaghetti alle cime di rapa con vongole e bottarga	€ 16,00
Paccheri con bisque di crostacei, gamberi, cozze e vongole	€ 17,00
Risotto mantecato alla barbabietola e scampi con noce brasiliana	€ 20,00
Taglierini al nero di seppia con gamberoni rossi	€ 23,00
Gnocchi al cacao su vellutata di zucca con guancia croccante	€ 15,00

Secondi piatti

Sandwich di pesce spada	€ 20,00
Baccalà marinato su vellutata di cannellini e cipolla stufata all'alloro	€ 21,00
Medaglione di tonno con crema di topinambur e pepe rosa	€ 21,00
Ricciola su letto di patata e porro ai funghi porcini	€ 25,00
Cappello del prete in umido su polenta grigliata	€ 19,00

Dessert

Tiramisù	€ 7,00
Dolce della passione	€ 8,00
Pera cotta al vino rosso con granella di nocciola e gelato al cioccolato	€ 8,00
I "Picciriddi"	€ 8,00

► Il pesce crudo è stato abbattuto a -20°C per 24 ore come richiesto dal reg. 853/2004.

* Si avvisa la spettabile clientela che in questo esercizio al fine di mantenere costante la varietà e la qualità dei piatti, si fa uso sia di prodotti freschi che di prodotti surgelati e congelati.

● Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

Coperto	€ 3,00
----------------	---------------

Bevande

Acqua 0,75	€ 3,00
Caffè	€ 2,00
Bibite	€ 3,50
Birra 0,33	€ 4,00
Amari	€ 4,00
Distillati	€ 8,00
Passito di Pantelleria Donnafugata Ben Ryè	€ 7,00