



LE NOSTRE TARTARE

<i>Tonno, Mango e Sesamo Nero</i>	€ 8,00
<i>Ricciola, Pomodori secchi, Olive Taggiasche e Timo</i>	€ 8,00
<i>Gamberi Bianchi e Passion Fruit</i>	€ 8,00

I NOSTRI CROSTACEI

€ 2,50 *al pz*

Scampi, Lime e Pepe al Limone
Gamberi Rossi alla Catalana
Mazzancolle, Asparagi e Bottarga
Gamberi Bianchi, Gazpacho di Peperoni e Menta

I NOSTRI CARPACCI

<i>Fraolino Finocchi e Liquirizia</i>	€ 8,00
<i>Fracina al Pomodorino Verde e Crumble di Pane al Curry</i>	€ 8,00

OSTRICHE

€ 3,00 *al pz*

MISTO CRUDO

€ 15,00

- n.1 scampo*
- n.2 gamberi rossi*
- n.2 gamberi bianchi*
- n.1 carpaccio*
- n.1 tartara*

*A scelta possiamo consegnare tutti i nostri crudi al "naturale",
ovvero senza condimenti e salse ma solo con un filo di olio EVO*

Antipasti Cotti

ANTIPASTI COTTI

<i>Bruschette con Alici Marinate, Indivia Ripassata e Burrata Pugliese</i>	€ 10,00
<i>Parmigiana di Zucchine, Ombrina e Lime</i>	€ 10,00
<i>Insalata di Polpo e Patate, Pomodori Secchi e Olive</i>	€ 12,00
<i>Polpette di Tonno Rosso alla Cacciatora</i>	€ 10,00
<i>Mini FishBurgher con Caprese di Gamberi Rossi, Mozzarella di Bufala, Pomodori Verdi e Pesto al Basilico</i>	€ 10,00
<i>Misticanza con Calamari Scottati, Gamberi Gobbe, Finocchi, Noci e Aceto Balsamico ai Fichi</i>	€ 12,00
<i>Baccalà Fritto, Panato ai Cereali e Miele al Peperoncino</i>	€ 10,00
<i>Polpo alla Griglia e Purè di Patate allo Zafferano</i>	€ 12,00
<i>Soutè di Cozze</i>	€ 10,00
<i>Fritto di Moscardini*</i>	€ 8,00
<i>Misto Assaggini Cotti (n.6 assaggi)</i>	€ 15,00

Primi Piatti

PRIMI PIATTI

<i>Tagliolini Tirati a mano all'Astice</i>	€ 18,00
<i>Spaghetti alle Vongole Veraci</i>	€ 12,00
<i>Ravioli Ripieni di Burrata Pugliese, con Pomodorino Giallo, Pomodorino del Piennolo e Gamberi Rossi</i>	€ 13,00
<i>Cannellone dello Chef, ripieno di Sogliola con crema di Limoni di Sorrento e punte di Asparagi</i>	€ 13,00
<i>Risotto cremolato agli Scampi</i>	€ 12,00



Secondi Piatti

SECONDI PIATTI

<i>Orata in Crosta di Patate o di Zucchine</i>	€ 16,00
<i>Rombo in Crosta di Patate o di Zucchine</i>	€ 18,00
<i>Pescato del Giorno</i>	€ 50,00 <i>al kg</i>
<i>(alla cacciatora, gratinato o in crosta)</i>	
<i>Catalana di Crostacei</i>	€ 20,00
<i>Frittura di Gamberi e Calamari*</i>	€ 12,00
<i>Calamaro Gratinato con Pomodorino fresco e Olive di Gaeta</i>	€ 16,00

Dolci

<i>Cheesecake alla Nutella o ai Frutti di Bosco</i>	€ 5,00
<i>Bueno Misù</i>	€ 5,00
<i>Crostata con Marmellata di Frutti Rossi e</i>	€ 5,00
<i>Ganache di Pistacchio di Bronte</i>	

*Il nostro Sommelier F.I.S. Francesco Minelli sarà lieto
di accompagnarvi nella scelta di una bottiglia
di vino dalla nostra Carta.*