

Dessert

Sorbetto al limone € 7

Sorbetto con wodka € 8

Biscottini con vinsanto € 8

*Tartelletta con mandarino, melagrana
e cioccolato bianco* € 10

*Ganache di cioccolato fondente e bianco
con cuore di lampone* € 10

Tiramisù espresso € 10

Pane e Coperto € 6



Menu

*Alcune pietanze potrebbero essere congelate
a seconda della disponibilità*

REG. UE 1169/2011

GLI ALIMENTI VENDUTI E/O SOMMINISTRATI POTREBBERO CONTENERE SOSTANZE
CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE ED INTOLLERANZE

IL RESPONSABILE È A DISPOSIZIONE PER INFORMAZIONI SPECIFICHE
SULLA PRESENZA DEGLI STESSI NEI SINGOLI ALIMENTI E/O PREPARAZIONI

Antipasti

Burro e acciughe del Cantabrico con pane caldo € 18

Acciughe fritte con salvia € 18

Calamaretti fritti con cipolle marinate € 18

Uovo 63° alla carbonara di mare € 18

Ceviche di ombrina € 18

Crudo

Ostriche Royale Divine € 8 / pezzo

Scampi € 8 / pezzo

Gamberi rossi € 8 / pezzo

Tartara di tonno € 18

Tartara di ricciola € 20

Gran Misto Crudo € 40

(2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi, 2 tartare)

Primi

*Spaghetti con acciughe del Cantabrico, pinoli
e briciole di pane nero tostato* € 22

Linguine con crudo e cotto di gamberi rossi e lime
€ 26

*Tonnarelli al ragù di astice con mandorle salate
e salsa alla menta* € 30

*Tagliolini risottati con burro di Normandia,
limone, pepe e bottarga* € 22

Plin di ricciola con brodetto di frutti mare € 24

Risotto calamaretti spillo, cime di rapa, burro e limone
€ 24

Secondi

Pescatrice ripiena di verdure con salsa allo zafferano
€ 30

Frittura di mare mista € 28

Polpo alla griglia con carciofi alla romana € 28

San Pietro all'isolana (per 2 persone) € 70

Gallinella all'acqua pazza con cozze e vongole € 35

Bistecca di tonno rosso con cipolle glassate € 35

*Trancio di ricciola con patate schiacciate,
cavolo nero e bottarga* € 35