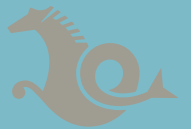


LA NOSTRA CUCINA
CELEBRA IL MARE IN OGNI
SUA SFUMATURA, CON
PIATTI CHE NASCONO
DALLA FRESCHEZZA
DELLE SUE ACQUE E
RACCONTANO LA
TRADIZIONE DELLA
NOSTRA TERRA.

Our cuisine celebrates the sea in all its nuances, with dishes born from the freshness of its waters that tell the story of our land's tradition.

PIATTI DEL GIORNO



ANTI PASTI

TARTARE DI TONNO*

€18.00 | 4 · 6

Lattughino alla brace, olio al limone ed erba cipollina | *Tuna* tartare, grilled baby lettuce, lemon oil, and chives*

UOVO POCHÉ

€14.00 | 3

Crema di piselli, fave e guanciale
Poached egg, peas cream, fava beans, and guanciale (cured pork cheek)

"SASHIMI" DI RICCIOLA* AFFUMICATA

€20.00 | 4

Finocchio e arancia | *Smoked Amberjack* "sashimi", fennel, and orange*

CAPOCOLLO DI MAIALINO

€16.00 | 7 · 12

Cotto a bassa temperatura, caprino, riduzione al vino rosso e olio al cipollotto
Low-temperature cooked pork neck, fresh goat cheese, red wine reduction, and spring onion oil

CRUDO DI MARE DEL GIORNO

€28.00 | 2 · 4 · 14

Raw seafood of the day

CRUDI AL PEZZO RAW SEAFOOD BY THE PIECE

Ostrica fine de claire

Fine de claire oyster

€6.00 | 14

Ostrica "premium"

Premium oyster

€8.00 | 14

Gambero* rosso/viola

*Red/purple prawn**

€8.00 | 2

Scampo*

*Langoustine**

€8.00 | 2

PRIMI

MEZZA MANICA ALLA GENOVESE DI TONNO* E MENTA

Mezza manica pasta with tuna
genovese and mint*

18€ | 4 • 1 • 6 • 12 • 3

COUS COUS DI PESCE*

Seafood couscous*

€24.00 | 9 • 4 • 2 • 1 • 3

SPAGHETTO AL GAMBERO* ROSSO E BASILICO

Spaghetti with red prawn and basil*

€26.00 | 9 • 2 • 1 • 12 • 3

SPAGHETTO AL BROCCOLETTO "ARRIMINATU" E PANE CROCCANTE

*Pinoli, uva passa, salsa all'acciuga
Spaghetti with "arriminatu" broccoli
and crispy bread, pine nuts, raisins, anchovy
sauce*

€15.00 | 1 • 4 • 8 • 3

GNOCCHO DI PATATE, COZZE, LIMONE E OLIO AL PREZZEMOLO

*Potato gnocchi, mussels, lemon,
and parsley oil*

18€ | 14 • 4 • 7 • 1 • 3

SECONDI

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA O ALLA PIZZAIOLA

Alla Pizzaiola:

pomodoro, capperi, olive e origano

*Catch of the day, grilled or pizzaiola style
(tomato, capers, olives, and oregano)*

€8.00 x 100g

Allergeni: 4 (alla brace) | 2, 4 (alla pizzaiola)

FRITTURA DI PESCE DEL GIORNO

Fried seafood of the day

€24.00 | 4 • 2

ASTICE ALLA BRACE

Grilled lobster

€9.00 x 100g | 2

POLPO* MURATO

Prezzemolo e croccante di pane all'aglio

Braised octopus, parsley, tomato
and crispy garlic bread*

€18.00 | 9•4•1•6

BRASATO DI MANZO

il suo fondo, patata alla brace, e olio alle erbe

Braised beef, its jus, grilled potato, and herb oil

€22.00 | 9•12

