



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



ANTIPASTI

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*

CAPONATA SICILIANA

€14.00 | 9

Traditional Sicilian sweet and sour eggplant relish

"SASHIMI" DI RICCIOLA* AFFUMICATA

€20.00 | 4

con salsa tartara e cetriolo croccante | *Smoked
Amberjack* "sashimi", with tartar sauce and
crunchy cucumber*

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

€30.00 | 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

BUSIATE ALLA GENOVESE DI TONNO* E MENTA

Busiate 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 raw red prawn and basil*

€26.00 | 9 • 2 • 1 • 12 • 3

GNOCCO DI PATATE, COZZE, LIMONE E OLIO AL PREZZEMOLO

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

18€ | 14 • 4 • 7 • 1 • 3

BUSIATE CON PESTO ALLA TRAPANESE

all'acciuga e pane croccante

*Traditional Busiate Pasta with Trapanese
Pesto, served with anchovy and crunchy
breadcrumbs*

16€ | 1 • 3 • 4 • 8

SECONDI

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA

Catch of the day, grilled

€8.00 x 100g

Allergeni: 4

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

Pomodoro, prezzemolo
e croccante di pane all'aglio

Braised octopus, parsley, tomato
and crispy garlic bread*

€18.00 | 9•4•1•6

PEPATA DI COZZE

Mussels with black pepper

€15.00 | 14

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

