

Antipasti di Mare "Cotti"

Sauté di cozze bouchot alla tarantina (14)	€ 16
Tacos morbido con polpo rosticciato guacamole e cipolla di Tropea frita	€ 15*
Frittura di moscardini con salsa di cipolle rosse di Tropea caramellate (1, 14)	€ 14*
Crocchette di baccalà mantecato con salsa chimichurri (1pz) (1, 4)	€ 8
Insalata di seppie arrostiti su crema di patate al nero, con chips di zucchine romanesche (1, 14)	€ 15*
Millefoglie di salmone alle erbe, pane carasau e crema di bufala con foglie di basilico fritte (1, 4, 7)	€ 14
Alici imbottunate con provola di Agerola e pesto rosso (2pz) (4, 7)	€ 12
Fresella con caponata di melanzane, pesce spada marinato, pomodoro e polvere di olive leccine (1, 4)	€ 10

Antipasti di Mare "Crudi"

Cannolo siciliano ripieno di tartare di gambero locale, cioccolato fondente, insalata di arancia e finocchietto selvatico (1, 2)	€ 20
Carpaccio di tonno su battuto di fichi, profumo di lime e menta (4)	€ 18**
Tartare di salmone su carpaccio di fichi d'India, melograno e perle di finger lime (4)	€ 18**
Tartare di ricciola con zucchine romanesche marinate alla soia, tarallo al rosmarino sbriciolato e crema di pomodoro alla brace (1, 4, 6)	€ 16**
Gran crudo a due piani: 6 ostriche, 6 scampi, 6 gamberi rossi, tartare e carpacci misti, frutti di mare in base alla disponibilità (2, 4)	€ 100**
Barchetta verace: 2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 tartare miste e 6 frutti di mare in base alla disponibilità (2, 4)	€ 35**

* prodotto abbattuto
** prodotto congelato

(I crudi possono variare in base al pescato giornaliero)

Primi Piatti

Ravioli ripieni di burrata alla crema di scampi (1, 2, 7)	€ 22
Spaghetti con alici fresche e 'nduja (1, 4)	€ 16
Paccheri al ragù di moscardini e ricotta salata (1, 7, 14)	€ 16
Tonnarelli al ragù di ricciola, vongole lupino e scorza di limone (1, 3, 4, 14)	€ 18
Linguine all'astice (1, 2)	€ 24
Calamarata con tre pomodori, calamari, seppie e gamberi, con basilico fresco (1, 2, 14)	€ 18
Aragosta (formato della pasta a vostra scelta)	€ 20/etto
Astice blu (formato della pasta a vostra scelta)	€ 18/etto
Astice canada (formato della pasta a vostra scelta)	€ 12/etto

(ovviamente i nostri primi non finiscono qui, le basi per la cucina di mare sono sempre disponibili sennò che pescheria saremmo)

Secondi Piatti

Calamaro ripieno di scarola ripassata, servito su letto di zucca delicata schiacciata e concentrato di gambero rosso (2, 14)	€ 20*
Polpo arrosto su crema di fave e cicoria ripassata su letto di spinacino saltato al burro alle erbe di mare (14)	€ 20*
Zuppa di crostacei (minimo 2 pers.) (2)	€ 40**
Grigliata mista (1 pz calamaro, 2 pz gamberoni, 1 pz filetto pesce bianco, 1 pz tonno o spada o salmone) (2-4-14)	€ 26**
Involentino di spigola avvolto nelle foglie di spinaci e ripieno di salsa al limone (4)	€ 18
Pesce dal banco	€ 6/etto
Le nostre catalane	
Aragosta	€ 20/etto
Astice blu	€ 18/etto
Crostacei dal banco	€ 16/etto

* prodotto abbattuto
 ** prodotto congelato

Contorni

Cicoria ripassata	€ 6
Scarola alla romana (1, 2, 7)	€ 6
Spinaci burro e parmigiano (7)	€ 7
Patate al forno	€ 6
Patatine fritte	€ 5
Insalata arancia finocchi olive nere	€ 7
Insalata verde o mista	€ 5

Panini

Fishburger di tonno con cipolla di Tropea caramellata	€ 18**
Puccia salentina con tartare di salmone avocado e cremoso di bufala (7-1-4)	€ 18**
Pan de cristal con polpo rosticcato pomodori arrosto e crema di zucca delica (14-1)	€ 18**

Fritture

Frittura di alici (1-4-8)	€ 12
Frittura di moscardini (1-14-8)	€ 12**
Frittura mista (calamari gamberi alici)(1-14-4-8-2)	€ 16**
Frittura di calamari e gamberi(1-14-2-8)	€ 16**
Frittura verace (calamari gamberi alici paranza baccalà) (1-14-2-4-8)	€ 26**
Frittura calamari (1-14-8)	€ 18**
Frittura di paranza (1-4-8)	€ 18

Dolci

Tartelletta ripiena di crema pasticcera al cioccolato bianco, frutti di bosco freschi e meringa sbriciolata (1, 3, 7)	€ 8
Tiramisù (1, 3, 7)	€ 7
Millefoglie Verace (1, 3, 7)	€ 8
Torta Paradiso a modo nostro (1, 3, 7)	€ 7
Coppa di frutta esotica	€ 7
Crema catalana (3, 7)	€ 6
Sorbetto al limone	€ 5

Pane e coperto € 2,00

Lista ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut, ceppi derivati e i prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio
8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg o 10 mg/litro in termini di Anidride solforosa totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi