

La nostra carta . . .

Antipasti

Tartare di Branzino, sorbetto alla mela verde barbabietola e zenzero

Raw seabass, green apple beetroots and ginger4-#

€16,00

Insalata di mare rosticciata, salsa barbecue al nero di seppia
crackers al pomodoro

Roasted seafood salad whit cuttlefish ink barbecue sauce and tomato crackers 1-2-4-14

€18,00

Gelato alla bottarga di tonno, insalata di carciofi e limone sotto sale

Tuna roe icecream whit artichoke salad 4-7

€18,00

Polpo fritto, guacamole e nduja

Fried octopus, guaca mole and nduja 1-14

€16,00

Uovo pochè, fonduta di pecorino, gerda e briciole di cifraxiu

Poché egg, pecorino cheese, crispy pork and bread 1-3-7

€15,00

Primi

Linguine al gambero rosso con burrata al tartufo

Linguine with red shrimp and truffle burrata cheese 1-7-14

€24,00

Zuppa di Fregola

Seafood fregola soup 1-2-4-14

€24,00

Calamarata all' astice, arancia zenzero e pepe rosa

Calamarata with Lobster, orange ginger and pink pepper 1-2

€28,00

Pasta e fagioli, cozze purpura e scamorza

Mixed pasta with bean, mussels pork sausage and scamorza cheese 1-7-14

€20,00

Tonnarello Cacio pepe e bottarga

Fresh tonnarello pasta with pecorino cheese, pepper and mullet roe 1-4-7

€18,00

Tagliatella al ragù di cortile con scaglie di pecorino stagionato

Tagliatella pasta with meat ragù and pecorino cheese 1-3-7

€18,00

Secondi

Rombo, carciofo e zafferano

Turbot fish, saffron artichoke 4

€26,00

**Branzino crema di spinaci , ricotta affumicata ,
maionese wasabi e mandorle**

Seabass, spinach, smoked ricotta cheese, wasabi mayo and almonds 4-7-8

€22,00

**Medaglione di rana pescatrice in tempura,
crema di zucca, cardoncelli e aneto**

Fried Anglerfish, pumpkin and mushroom 1-4

€24,00

Capocollo cotto, cime di rapa e salsa yakitori al bovino

Pork neck

€22,00

Controfiletto di Scottona con patate arrosto

Cube roll white roasted potato

€30,00

Dessert

Tiramisu

1-3-7

€6,00

Semifreddo pistacchio

3-8

€6,00

Cremoso cioccolato fondente, caramello,
pop corn e mandorle

3-7-8

€7,00

Tortino al cioccolato con gelato ai frutti rossi

3

€7,00

Seadas al carbone vegetale

1-7

€6,00

La nostra pizzeria . . .

LE ROSSE

Marinara	€7,00
Pomodoro, aglio, origano 1	
Margherita	€10,00
Pomodoro, Fior di latte e basilico 1-7	
Americana	€12,00
Pomodoro, Fior di latte, wurstel e patatine 1-7 *	
Capricciosa	€13,00
Pomodoro, Fior di latte, funghi, carciofi, cotto, olive, capperi, acciughe, wurstel 1-4-7	
Napoli	€11,00
Pomodoro, Fior di latte, capperi, acciughe e origano 1-4-7	
Contadina	€12,00
Pomodoro, Fior di latte , melanzane, zucchine, radicchio 1-7	
4 Stagioni	€12,00
Pomodoro, Fior di latte, funghi, cotto, carciofi e olive 1-7	
Diavola	€13,00
Pomodoro, Fior di latte, Spianata piccante, gorgonzola e olive 1-7	
Parmigiana	€13,00
Pomodoro, Fior di latte, melanzane, parmigiano e basilico 1-7	
Tricolore	€14,00
Pomodoro, Fior di latte, culata di Modena, rucola grana e pomodorini 1-7	
Barbaricina	€13,00
Pomodoro, Fior di latte, salsiccia secca, pecorino, cipolle e olive 1-7	
Speciale	€14,00
Pomodoro, Fior di latte, salsiccia secca, olive taggiasche, pesto e ricotta affumicata 1-7	

LE BIANCHE

5 Formaggi €12,00

Fior di latte, gorgonzola, pecorino, provola e grana 1-7

Montanara €14,00

Fior di latte, Salsiccia fresca friarielli e scamorza 1-7

Gianni €14,00

Base crema di zucca, Bufala, pancetta e funghi cardoncelli 1-7

Rustica €14,00

Fior di latte, Carciofi freschi, pancetta, pecorino e patate schiacciate 1-7

Kelos €16,00

Fior di latte, pecorino al tartufo, Culata di Modena e noci 1-7-8

DI MARE

Di stagione €13,00

Pomodoro, Fior di latte, carciofi freschi e bottarga 1-4-7

Del golfo €15,00

Pomodoro, Fior di latte, polpo, patate schiacciate, olive taggiasche e stracciatella 1-7-14

Del mare €16,00

Pomodoro, Fior di latte, polpo, seppia, gamberi, cozze e bottarga 1-2-4-7-14