

Antipasti e Frutti

Frittura di gamberi & calamari con maionese al wasabi **13€**
Fried prawns & squids with wasabi mayo

Tartare di ricciola & salmone con mango, lime e rapa bianca **12€**
Yellowtail and salmon tartare with mango, lime and white turnip

Polpo rosticcato con panzanella di taralli e fagiolini **12€**
Rosted octopus with panzanella of bagels and green beans

Tartare di manzo con crema di caprino, pomodorino semisecco e capperi **10€**
Beef Tartare with semi-dry cherry tomatoes, cream of goat cheese and capers

Polpette di baccalà mantecato e crema di ceci **8€**
Codfish balls with chickpea cream

Millefoglie di lenticchie con humus di carote e barbabietola marinata **8€**
Milfoil of lentils with carrot's humus and marinated beetroot

Fiore di zucca ripieno di salmone marinato e mozzarella **5€**
Fried zucchini flowers stuffed with marinated salmon and mozzarella cheese

primi piatti

Eliche tiepide con pomodorini marinati e paté di melanzane al basilico **11€**
Warm eliche pasta with marinated cherry tomatoes and eggplants and basil paté

Spaghetto alle vongole veraci **14€**
Spaghetti pasta with local clams

Tonnarello cacio & pepe Sarawak **11€**
Tonnarello pasta with cheese and Sarawak pepper

Conchigliette ai sapori di mare e salvia croccante **14€**
Conchigliette pasta with octopus, clams, shrimps, squids and crispy sage

Secondi Piatti

Salmone appena scottato con yogurt allo zenzero, asparagi, carote e piselli **16€**
Seared salmon, yogurt flavored with ginger, asparagus, carrots and green beans

Sgombro scottato con friggirelli alla scapece, stracciatella e confettura di datterini **16€**
Seared mackerel with friggirelli peppers, stracciatella cheese and jam of datterini tomatoes

Coscia di pollo ripiena, funghi e french dressing **15€**
Stuffed chicken leg, mushrooms and french dressing

Calamaretti alla griglia con indivia belga e mango **16€**
Grilled squids with indivia belga and mango salad

CONTORNI DI STAGIONE **6€**

Dolci

Tiramisù alla nocciola **7€**
Hazelnut tiramisù

Crème brûlée al cardamomo **6€**
Cardamomo flavored crème brûlée

Cheese cake al cioccolato con caramello e arachidi **7€**
Chocolate cheese cake with caramel and peanuts

Semifreddo alla vaniglia del Madagascar, coulis di fragole al basilico e menta **7€**
Vanilla parfait, strawberry coulis with basil and mint

Frutta Di Stagione **6€**



Per informazioni riguardo la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale di servizio, lista allergeni disponibile su richiesta (reg. ce 1169/2011) A seconda della stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Il nostro pesce viene preventivamente abbattuto e congelato a garanzia della salute dei nostri clienti. Tutti i prezzi sono in euro e includono iva.

Menu