



ANTIPASTI

RICCIOLA AFFUMICATA, LATTUGA E MELA VERDE (4)	€ 20
CRUDO DI MARE (TONNO, GAMBERI ROSSI, SCAMPI, DENTICE E RICCIOLA) (2, 4)	€ 45
CAPRESE (MIX POMODORI, GEL BASILICO, BUFALA E GELATO DI OLIO) (7)	€ 16
CRUDO DI GAMBERO ROSSO, STRACCIATELLA E VARIAZIONE DI POMODORI (2, 7)	€ 24
SEPPIA ALLA DIAVOLA, CREMA DI DATTERINI AFFUMICATA E CAROTE (14)	€ 18
TARTARE DI MANZO, PANZANELLA E GELATO AL BURRO SALATO (1, 7, 9)	€ 20
OCCHI DI CANNA FRITTI, MAIONESE AL POMODORO E ARANCIA (1, 3, 14)	€ 18
OSTRICHE (1, 14)	€ 4 - € 6

PRIMI PIATTI

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE AFFUMICATE (1, 14)	€ 22
PACCHERI AI CROSTACEI E POMODORI CONFIT (1, 2)	€ 32
LINGUINE AI RICCI DI MARE E POMODORI ARROSTITI (1, 14)	€ 30
RAVIOLI DI FARAONA E PARMIGIANA FLUIDA (1, 3, 7)	€ 20
RISOTTO ACQUERELLO AL PARMIGIANO, PEPERONI CRUSCHI, LIMONE ED ERBE (7)	€ 20

SECONDI PIATTI

DENTICE AL SALE AROMATIZZATO E CAPONATA SCOMPOSTA (1, 4)	€ 30
ASTICE ALLA CATALANA (2, 9, 10)	€ 45
POLPO ARROSTITO, MISTICANZA, SALSA BBQ E PESCHE PICCANTI (14)	€ 24
RICCIOLA ALLA BRACE IN GUAZZETTO ESTIVO (4)	€ 30
CUBE ROLL DI MANZO, PATATE E YOGURT (7, 9)	€ 30

DESSERT

AGRUMI E RICORDO DI BABÀ (1, 3, 7)	€ 14
ALBICOCCHE, FIORI DI SAMBUCCO E CIOCCOLATO AL CARMELLO (7, 8)	€ 14
RICOTTA E VISCIOLE (1, 7)	€ 14
GELATO ALLO YOGURT E FAVA TONKA, GELEE DI PESCA, CRUMBLE DI MANDORLA E PESCHE AL VINO (1, 3, 7, 8)	€ 14
CITRONE CON FRAGOLE E CRUMBLE AL CACAO (3, 7, 8)	€ 14
GELATI (3, 7, 8)	€ 10
FORMAGGI (7)	€ 20



MENU' CENA



CARTA VINI



CARTA BAR

ALLERGENI: 1: GLUTINE/ CEREALI – 2: CROSTACEI – 3: UOVA – 4: PESCE – 5: ARACHIDI – 6: SOIA
7: LATTE/LATTOSIO – 8: FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI – 9: SEDANO – 10: SENAPE – 11: SESAMO
12: SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10MG/KG – 13: LUPINI – 14: MOLLUSCHI