

● ANTIPASTI

OSTRICHE	€ 4,00 CAD.
IL CRUDO DI MARTA	€ 30,00
CARPACCIO DI DENTICE, INSALATA DI PESCHE IN SUCCO DI DATTERINO E GUACAMOLE	€ 14,00
POLPO LACCATO ALL' ORIENTALE, CRUMBLE SPEZIATO E SPUMA DI PATATE	€ 16,00
LA SEPPIA: CRUDA E COTTA, CON I PISELLI	€ 18,00
TARTARE DI MANZO, SALSA DI BUFALA, POLVERE DI OLIVE E CHIPS DI VERDURE	€ 16,00

● PRIMI PIATTI

LINGUINE AL BURRO, NOCCIOLE E TARTARE DI CROSTACEI	€ 18,00
SPAGHETTONE ALLE VONGOLE	€ 18,00
LINGUINE CON CREMA DI ZUCCHINA ESTIVA, LATTICELLO ALLE MANDORLE, CRUMBLE DI PANE E BOTTARGA	€ 16,00
RISOTTO D'AMARE: SARDE AFFUMICATE, COLATURA D'ALICI, FINOCCHIETTO E AGRUMI (MINIMO 2 PERSONE)	€ 16,00 A PAX
IL PACCHERO ALLO SCOGLIO	€ 18,00
CANNELLONI ALLA NORMA	€ 16,00

IL PESCE DESTINATO ED ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3

● SECONDI PIATTI

IL FRITTO MISTO	€ 22,00
CALAMARO RIPIENO, SALSA ALLE ACCIUGHE E SPINACINO SCOTTATO	€ 20,00
IL ROMBO ALLA MUGNIAIA E BELGA ALL'ACCIUGA	€ 22,00
TATAKI DI TONNO, SALSA DI BUFALA E PROFUMI DI SICILIA	€ 22,00
IL PESCATO DEL GIORNO	€ 7,00 L'ETTO
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE E PATATE	€ 25,00

● DESSERT

IL TORTINO AL CARMELLO SALATO, FRUTTI ROSSI E MERINGA ALL'ITALIANA	€ 7,00
LA CROSTATINA AL CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONI	€ 7,00
L'INSALATA DI FRUTTA, GELATO LIMONE, SALVIA E ZUPPA FREDDA DI A-C-E	€ 7,00

PERCORSO DEGUSTAZIONE 6 PORTATE € 65,00

COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE / INTOLLERANZE

COPERTO € 3,00

IN MANCANZA DEL PRODOTTO FRESCO SI UTILIZZA IL CONGELATO