

Per iniziare...

- Tartare di salmone e provola aff. €15,00
- Plateau di scampi €24,00
- Ostriche crude al pezzo €5,00
- Gamberi crudi al pezzo €4,50
- Tartare di gambero con radicchio e noci tostate €18,00
- Tartare di tonno alla siciliana. €15,00
- Gamberoni in pasta kataifi. €16,00
- Noci di capesante con perle di Aceto balsamico €16,00
- Astice morbido con polenta. €16,00
- Tentacolo di piovra su crema di carote €18,00

Continuando...

- Paccheri al pesto, stracciatella e tartare di salmone. €18,00
- Spaghettoni cacio e pepe con scampi crudi €18,00
- Spaghetti con vongole veraci e bottarga. €18,00
- Ravioli di capesante e scampi su crema di zucchine €20,00
- Spaghettone della tradizione di mare. €18,00
- Gnocchi alla mediterranea. €14,00
- Bigoli all'anatra. €14,00

Per finire...

- Branzino intero al forno (All'etto) €6,00
- Branzino al sale (All'etto) €6,50
- Trancio di tonno in crosta su crema di zucchine €24,00
- Frittura mista di pesce €24,00
- Calamari alla griglia su vellutata di patate, dressing erba cipollina €20,00
- Trancio di salmone su legna con zucchine alla menta €20,00
- Filetto di rombo alla siciliana su crema di zafferano €24,00
- Trancio di pesce spada ai ferri €20,00
- Tagliata di manzo al rosmarino €18,00

Coperto €4,00

- * Alcuni alimenti considerati allergeni potrebbero essere tra gli ingredienti.
- * Si prega gentilmente di rivolgersi al personale di sala prima d'iniziare la cena.