

## I CRUDI

IL TRIS DI CRUDI <sup>B, D, L</sup> 30

I GAMBERI VIOLA DI VENTOTENE CON  
OLIO EVO, PEPE BIANCO E LA  
SCORZETTA DI BERGAMOTTO DI  
CALABRIA (6 PZ.) <sup>B, D, L</sup>

25

Le ostriche francesi LA DIVINE

7 CAD.

IL PROSCIUTTO DI TONNO CON LE  
PERLE DI MELONE INVERNALE E LA  
MISTICANZA IMPERIALE, LA  
VINAGRETTE ALLA SENAPE E L'ACETO  
DI MELE <sup>D, I, L</sup> 20

IL CARPACCIO DI SPIGOLA DEL  
MEDITERRANEO CON LA  
RUCOLA, IL PEPE ROSA E LA  
SCORZA DI ARANCE DI  
FRANCOFONTE <sup>D, L</sup> 18

## I COTTI

L'INSALATA  
ESOTICA CON  
AVOGADO, MANGO,  
LIME E GAMBERI  
ROSA DI PONZA <sup>b, d, l</sup>

18

LE BRUSCHETTE CON LE  
ALICI DEL MAR TIRRENO  
MARINATE E LA CIPOLLA  
CAMELLATA <sup>a, d</sup> 15

LE POLPETTE DI  
PESCE BIANCO DEL  
MEDITERRANEO  
CON LA MOUSSE DI  
MELANZANE <sup>a, c, d, e, g</sup>

15

L'INSALATINA DI  
MARE CON ANETO  
E LIMONE NEL SUO  
CESTINO  
CROCCANTE <sup>b, d, h, l, p</sup>

18

## **GLI SPECIAL**

**IL SAUTE' DI COZZE DELLA PUGLIA CON POMODORINI E CROSTINI DI PANE <sup>a,</sup>**

**d, p 16**

**GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON L'ASTICE <sup>a, b, c, d, l</sup>**

**30**

## **I PRIMI PIATTI**

**GLI SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE <sup>a, c, d, l, p</sup> 20**

**LA CALAMARATA DI GRAGNANO CON LE  
MAZZANCOLLE DI FORMIA ED I POMODORI**

**DATTERINI <sup>a, b, c, d, o</sup> 26**

**IL RISOTTINO ALLA MOUSSE DI SCAMPI**

**SFUMATO AL BRANDY <sup>b, d, g, l</sup> 18**

**I TONNARELLI CON LE COZZE, I POMODORINI**

**ED IL PECORINO ROMANO <sup>a, c, d, p</sup> 18**

## IL PESCE

**IL PESCE BIANCO DEL  
MEDITERRANEO  
ALLA GRIGLIA** <sup>d</sup> (PER 2  
PERSONE) **50**

**IL TONNO SCOTTATO  
IN Crosta DI  
SESAMO** <sup>a, d, l, m</sup> **27**

**LO STRUDEL DI  
SPIGOLA AL CURRY  
CON LA CONCASSE' DI  
POMODORINI E LA  
JULIENNE DI PORRO  
CROCCANTE** <sup>a, d</sup> **22**

**LA FRITTURA DI MARE A  
MODO NOSTRO** <sup>a, b, d, e</sup> **22**

**LA GRIGLIATA DI PESCE  
(SENZA SPINE)** <sup>b, d, l, p</sup> **35**

### **IL SALMONE BIOLOGICO DELLE ISOLE FARAOE**

**LA CHEESECAKE CON IL SALMONE  
DISIDRATATO E LA ZESTE DI  
LIMONE** <sup>a, d, g, l</sup> **18**

**LA TARTARE DI SALMONE SUL  
LETTO DI RISO VENERE CON  
MELOGRANO ED ERBA CIPOLLINA**  
<sup>a, d, l</sup> **20**

**IL TRANCIO DI SALMONE  
GRIGLIATO CON SALSA AL  
SALMORIGLIO** <sup>d, l</sup> **27**

**Il fish and chips con la salsa BBQ** <sup>a, c, d, e, f, h, i, l, m, o</sup> **18**

## I CONTORNI

L'INSALATA DI FINOCCHI, RADICCHIO ED  
ARANCIA 7

LA MISTACANZA IMPERIALE CON LA  
VINAGRETTE ALLA SENAPE 1 7

LE SFOGLIE DI PATATE DI AVEZZANO FRITTE <sup>A</sup> 7

LA CICORIA DI CAMPO 7

## PER TERMINARE IN DOLCEZZA

DELIZIA AL LIMONE <sup>A, C, E, F, G, I, O</sup> 8

CROSTATA DI MELE CON  
GELATO ALLA CREMA <sup>A, C, E, F, G, I, O</sup>  
8

CHEESCAKE AI FRUTTI DI  
BOSCO <sup>A, C, E, F, G, I, O</sup> 8

CHEESCAKE AL CARMELLO  
SALATO <sup>A, C, E, F, G, I, O</sup> 8

TIRAMISU' <sup>A, C, E, F, G, I, O</sup> 8

CROSTATA DI RICOTTA CON  
CIOCCOLATO E FRAGOLE <sup>A, C, E, F, G,</sup>  
<sup>I, O</sup> 8

SORBETTO AL LIMONE E MENTA  
FRESCA <sup>A, C, O</sup> (gluten free) 7

**LA DELIZIA DELLA CALETTA** <sup>A, C, E, F, G,</sup>  
<sup>I, O</sup> **8**

**-il pesce destinato ad essere consumato 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, punto3**

**-in mancanza di reperibilità del fresco, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.**

**-tutte le pietanze posso contenere allergeni evidenziati dal regolamento UE 1169/2011; per aver informazioni circa la presenza nelle preparazioni di sostanze o prodotti che possono provocare allergie è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio.**

**-di seguito riportiamo la tabella degli allergeni:**

**A) glutine**

**B) crostacei**

**C) uova**

**D) pesce**

**E) arachidi**

**F) soia**

**G) latte**

**H) sedano**

**I) senape**

**L) anidride solforosa**

**M) sesamo**

**N) lupini**

**O) frutta a guscio**

**P) molluschi**

