

I CRUDI

IL TRIS DI CRUDI ^{B, D, L} 30

I GAMBERI VIOLA DI VENTOTENE CON
OLIO EVO, PEPE BIANCO E LA
SCORZETTA DI BERGAMOTTO DI
CALABRIA (6 PZ.) ^{B, D, L}

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 ^{D, I, L} 20

IL CARPACCIO DI SPIGOLA DEL
MEDITERRANEO CON LA
RUCOLA, IL PEPE ROSA E LA
SCORZA DI ARANCE DI
FRANCOFONTE ^{D, L} 18

I COTTI

IL TORTINO DI
CIME DI RAPA E
SEPIE
ROSTICCIATE CON I
POMODORINI
SECCHI ^{d, l} 17

LE BRUSCHETTE CON LE
ALICI DEL MAR TIRRENO
MARINATE E LA CIPOLLA
CAMELLATA ^{a, d} 15

LE POLPETTE DI
PESCE BIANCO DEL
MEDITERRANEO
CON LA MOUSSE DI
MELANZANE ^{a, c, d, e, g}

15

L'INSALATINA DI
MARE CON ANETO
E LIMONE NEL SUO
CESTINO
CROCCANTE ^{b, d, h, l, p}

17

GLI SPECIAL

IL SAUTE' DI COZZE DELLA PUGLIA CON POMODORINI E CROSTINI DI PANE ^{a, d, p} **16**

GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON L'ASTICE ^{a, b, c, d, l} **30**

I PRIMI PIATTI

GLI SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE ^{a, c, d, l, p} **20**

LA CALAMARATA DI GRAGNANO CON IL COCCIO DI FONDALE ^{a, c, d, l} **24**

IL RISOTTINO ALLA MOUSSE DI SCAMPI SFUMATO AL BRANDY ^{b, d, g, l} **18**

I TONNARELLI CON LE COZZE, I POMODORINI ED IL PECORINO ROMANO ^{a, c, d, p} **18**

IL PESCE

**IL PESCE BIANCO DEL
MEDITERRANEO
ALLA GRIGLIA** ^d (PER 2
PERSONE) **50**

**IL TONNO SCOTTATO
IN CROSTA DI
SESAMO**

a, d, l, m **25**

**LO STRUDEL DI
SPIGOLA AL CURRY
CON LA CONCASSE' DI
POMODORINI E LA
JULIENNE DI PORRO
CROCCANTE** ^{a, d} **22**

**LA FRITTURA DI MARE A
MODO NOSTRO** ^{a, b, d, e} **22**



IL BACCALA'

**LE CIALDE DI POLENTA
CROCCANTE CON IL
BACCALA' MANTECATO**
^{d, e, l, g} **18**

**IL BACCALA' IN UMIDO
CON LE PATATE** ^{d, l} **20**

IL FISH & CHIPS ^{a, d, e, l}
15

I CONTORNI

LE CIME DI RAPA RIPASSATE IN PADELLA 7

LA MISTACANZA IMPERIALE CON LA
VINAGRETTE IMPERIALE 7

LE SFOGLIE DI PATATE DI AVEZZANO FRITTE ^A 7

LA CICORIA DI CAMPO 7

PER TERMINARE IN DOLCEZZA

DELIZIA AL LIMONE ^{A, C, E, F, G, I, O} 8

CROSTATA DI MELE CON
GELATO ALLA CREMA ^{A, C, E, F, G, I, O}
8

CHEESCAKE AI FRUTTI DI
BOSCO ^{A, C, E, F, G, I, O} 8

CHEESCAKE AL CARMELLO
SALATO ^{A, C, E, F, G, I, O} 8

TIRAMISU' ^{A, C, E, F, G, I, O} 8

CROSTATA DI RICOTTA CON
CIOCCOLATO E FRAGOLE ^{A, C, E, F, G,}
^{I, O} 8

LA DELIZIA DELLA CALETTA ^{A, C, E, F, G,}
^{I, O} **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, punto 3

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

-tutte le pietanze possono 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

