

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

IL PROSCIUTTO DI TONNO CON LE
PERLE DI MELONE, LA MISTICANZA
IMPERIALE, LA VINAGRETTE ALLA
SENAPE E L'ACETO DI MELE ^{D, I, L} 20

Le Ostriche francesi
“LA DIVINE”^P 7
cad.

I COTTI

L'INSALATA ESOTICA
CON MANGO,
AVOGADO, LIME E
GAMBERI ROSA DI
PONZA ^{b, d, l} 18

L'INSALATINA DI
MARE CON ANETO
E LIMONE ^{b, d, h, l, p} 18

IL SAUTÉ DI COZZE
DELLA SARDEGNA
CON I CROSTINI DI
PANE ^{d, l} 16

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

GLI SPECIALS

Gli spaghetti alla chitarra con l'astice ^{a, b, c, d, l}

30

La grigliata di pesce (senza spine) ^{b, d, l, p}

35

I PRIMI PIATTI

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

**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 trancio di
salmone biologico
delle isole Faraoe
scottato sulla
griglia con la salsa
verde e le lamelle di
mandorle tostate^{d, l, o}
27**

**LA FRITTURA DI calamari e
gamberi^{a, b, d, e} 22**

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

I CONTORNI

LA CICORIA RIPASSATA 7

L'INSALATA DI FINOCCHI, RADICCHIO ED ARANCIA 7

**LA MISTICANZA IMPERIALE CON LA
VINAGRETTE ALLA SENAPE¹ 7**

LE SFOGLIE DI PATATE DI AVEZZANO FRITTE^A 7

PER TERMINARE IN DOLCEZZA

SORBETTO AL LIMONE CON
FOGLIE DI MENTA FRESCA A, C, E, F,
G, I, O 8

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

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

CROSTATA ROMANA A, C, E, F, G, I, O 8

BAVARESE AL PISTACCHIO CON
FONDO DI FROLLA AL CACAO E
BISCUIT BIANCO A, C, E, F, G, I, O 8

LA DELIZIA DELLA CALETTA A, c, e, f, g, i, o 8

ananas 7

anguria 6

-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

