

GLI ANTIPASTI CRUDI

IL CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI DI MAZZARA DEL VALLO CON OLIO EVO, PEPE BIANCO E LIMONE DI AMALFI. Materia prima al centro, senza compromessi.
Un antipasto che racconta la purezza del mare con tre ingredienti **a, b, d, e, l 22**

LA PANZANELLA CON I POMODORINI, IL BASILICO FRESCO E LA TARTARE DI GAMBERO GOBBETTO DI PONZA, OLIO EVO, PEPE BIANCO

Un'idea semplice trasformata in un piatto d'autore, dove ogni boccone è un piccolo equilibrio tra terra e mare. 🏠

Ricetta dello chef

A, B, D, L 25

TRIS DI CRUDI

Tre assaggi, scelti per offrire un'esperienza completa del nostro crudo:

1 Tartare di salmone biologico con erba cipollina ed olive taggiasche,

3 Scampi Porcupine serviti al naturale,

1 Carpaccio di spigola del Mediterraneo con olio extravergine, pepe bianco e scorza d'arancia di Sicilia.

Un antipasto elegante, essenziale, che esalta la qualità del pesce senza

B, D, L, P 30

La tartare di salmone biologico con erba cipollina ed olive taggiasche, su letto di riso **venere** ^{D, L} **22**

GLI ANTIPASTI COTTI

I MOSCARDINI IN GUAZZETTO
CON I CROSTINI DI PANE

a, d, l, p **20**

L'INSALATINA DI MARE CON ANETO E
LIMONE * b, d, h, l, **17**

LE POLPETTINE DI PESCE BIANCO DEL
MEDITERRANEO CON MOUSSE DI
MELANZANA a, b, c, d, e, g **15**

LE BRUSCHETTE CON LE
ALICI DEL MAR TIRRENO
MARINATE E LA CIPOLLA
ROSSA
CARAMELLATA

uniscono la

sapidità profonda del mare a una
nota dolce e balsamica. Un antipasto
dal gusto deciso ma perfettamente
bilanciato, che sorprende al primo
morso. **a, d, l** **15**

LE COZZE TARANTINE GRATINATE

cotte al forno con una gratinatura
leggera e profumata a base di **erbe
fresche, pane croccante e olio
extravergine d'oliva**. Una
proposta diversa, originale, perfetta
per chi ama il sapore del mare

a, b, c, d, e, g, i, l, m, n, o, p **15**

LE CIALDE CROCCANTI DI FARINA DI MAIS CON IL BACCALA' MANTECATO

Cialde dorate di polenta, croccanti fuori e
leggere al morso, ottenute con una doppia
cottura: prima al forno, poi fritte.
Servite con **baccalà mantecato a mano**,
soffice e profumato, montato con olio
extravergine d'oliva per un gusto rotondo e
persistente.

a, d, e, l, g **18**



I PRIMI PIATTI

GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON LE MAZZANCOLLE DI FORMIA ED I POMODORINI DATTERINI Un primo piatto che unisce sapore ed eleganza. Spaghetti alla chitarra freschi, ruvidi e corposi, mantecati con un sugo profumato di pomodorini datterini e serviti con le mazzancolle di Formia: polpa tenera, sapore intenso ed appagante. **Un piatto importante, che sa farsi ricordare.**

a, b, c, d, l 30

I TONNARELLI CACIO E PEPE CON LA TARTARE DI GAMBERO GOBBETTO DI PONZA E LA SCORZA DI LIME **a, b, c, d, g, l 25**

★ IL NOSTRO PIATTO SPECIALE ★

IL RISOTTINO ALLA MOUSSE DI SCAMPI SFUMATO AL BRANDY un piatto che ha conquistato il cuore dei nostri clienti e che rappresenta l'anima della nostra cucina, frutto di una ricetta tradizionale che racconta la storia del nostro ristorante. Da non perdere, una vera e propria icona gastronomica che fa parte della nostra identità **B, D, G, L**

20

LA CALAMARATA CON IL DADOLATA DI PESCE SPADA, I POMODORINI DATTERINI, OLIVE TAGGIASCHE ED I CAPPERI DI PANTELLERIA

Calamarata avvolta da un sugo leggero di pomodorini datterini, con una dadolata di tenero pesce spada arricchito da capperi di pantelleria ed olive taggiasche .

a, d, l 22

LA POLENTA CON IL RAGU' DI PESCE BIANCO DEL MEDITERRANEO **a, d 18**

I SECONDI

LA SPIGOLA ALLA GRIGLIA (PER
2 PERSONE) d, l **60**

IL SALMONE BIOLOGICO
GRIGIALTO CON SALSA
VERDE E MANDORLE
TOSTATE d, l, o **25**

LA FRITTURA DI
CALAMARI E
GAMBERI * A., B, D, E, L
22

**LA GRIGLIATA DI
PESCE SENZA SPINE (1
TENTACOLO DI
POLPO, 2 CALAMARI, 3
GAMBERONI, 1
TRANCETTO DI
PESCE BIANCO)** Una

grigliata pensata per chi ama il pesce,
ma non le spine. Una proposta
completa e ben bilanciata tra gusto,
praticità e abbondanza.
Perfetta da condividere o da scegliere

d, l, p **35**

**LA SCALOPPA DI
SPIGOLA AL
FORNO CON
PATATE,
CARCIOFI E
BOTTARGA DI
MUGGINE**

Scaloppa di spigola cotta al forno,
accompagnata da patate e carciofi,
completata da una spolverata di
bottarga di muggine che ne esalta il
profilo marino. d, l, **25**



I CONTORNI

LE CIME DI RAPA SALTATE IN PADELLA

sbollentati e poi **saltati in padella con aglio, olio extravergine d'oliva e peperoncino**, secondo la tradizione laziale.

Un contorno dal gusto pieno, leggermente amarognolo e piccante al punto giusto. **8**

LE PATATE AL FORNO

Cotte lentamente al forno fino a diventare **morbide al cuore e dorate all'esterno**. Condite con **olio extravergine d'oliva e rosmarino fresco**, sprigionano profumo e calore ad ogni MORSO. **7**

LE SFOGLIE DI PATATE DI AVEZZANO FRITTE

Patate di Avezzano, a taglio sottile, fritte fino a diventare **croccanti, dorate e leggere**. Una versione artigianale, elegante e irresistibile delle classiche chips, perfette da accompagnare a tutto o da sgranocchiare da sole. Uno dei nostri contorni più scelti. Semplici, golose e... impossibili da lasciare nel piatto. **a 7**

LA CICORIA RIPASSATA

Cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino: un classico sempre irresistibile. **8**

LA CAPONATINA DI MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI

Melanzane, zucchine e peperoni, tagliati a mano e stufati lentamente con **cipolla rossa e capperi di Pantelleria**, il tutto sfumato da una leggera nota agrodolce.

Un contorno vegetale, ricco e colorato, che racconta il sole e i sapori della tradizione mediterranea. **8**



PER TERMINARE IN DOLCEZZA

DELIZIA AL LIMONE Un classico della pasticceria della Costiera, leggero e profumato.

Pan di spagna sofficissimo, farcito con una **crema al limone vellutata** e ricoperto da una glassa profumata agli agrumi. Fresca, delicata, perfetta per concludere con dolcezza e leggerezza. **A, C, E, F, G, I, O 8**

CHEESCAKE AL CARAMELLO SALATO Un dolce intenso e avvolgente, che gioca sul contrasto perfetto tra dolcezza e sapidità. **A, C, E, F, G, I, O 8**

TIRAMISU' Savoiardi imbevuti di caffè, crema al mascarpone soffice e vellutata, spolverata di **cacao amaro**.

La versione più autentica e golosa del dolce italiano più amato al mondo. **A, C, E, F, G, I, O 8**

IL TORTINO CON IL CUORE DI CIOCCOLATO CALDO E LA PANNA FRESCA Cioccolato fondente fuso **all'interno**, guscio caldo e morbido all'esterno: un tortino cotto al momento, servito con **panna fresca montata a mano**.

Un contrasto perfetto tra caldo e freddo, tra intensità e dolcezza. Il più goloso dei finali.

Da dividere... o da tenere tutto per sé. **A, C, E, F, G, I, O 8**

LA TORTA DI MELE CON IL GELATO ALLA CREMA Un dolce che profuma di casa e di forno appena aperto. servita tiepida ed accompagnata da una pallina di **gelato alla crema**, per un contrasto perfetto tra caldo e freddo, tra dolcezza e delicatezza. **a, c, e, f, g, i, o 8**

LA DELIZIA DELLA CALETTA

Il nostro dolce più amato.

Cannolo artigianale fatto in casa, con **mandorle caramellate** nell'impasto per una croccantezza unica, farcito con una crema soffice di **panna e ricotta lavorate insieme**.

A scelta con **gocce di cioccolato**, **frutti di bosco freschi**... oppure **entrambi**, per i più golosi. Il dessert che racconta chi siamo, e perché tornerete. **A, C, E, F, G, I, O 8**

 *Ricetta dello chef*

SORBETTO AL LIMONE Un dessert essenziale ma raffinato, ideale dopo piatti di pesce o come intermezzo tra portate importanti. Fresco, leggero, senza glutine. **a, c, o (gluten free) 7**

-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, segnalati con l'asterisco, 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