

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^P

7 CAD.

**LA TARTARE DI TONNO CON LE
PERLE DI MELONE BIANCO, LA
SALSA GUACAMOLE ED IL PEPE
ROSA** ^{D, I, L} **22**

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

I COTTI

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

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

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

I PIU' RICHIESTI

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

LA FRITTURINA DI ALICI
DEL TIRRENO ^{a, b, d, e, l, p} 17

**L'insalata di polpo con le
patate novelle** ^{a, b, c, d, h, l} **17**

I PRIMI PIATTI

IL NOSTRO PIATTO SPECIALE

**IL RISOTTINO ALLA MOUSSE DI SCAMPI SFUMATO AL
BRANDY ^{B, D, G, L}**

18

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.

**GLI SCIALATIELLI CON I FRUTTI DI MARE ED IL
BASILICO FRESCO ^{a, c, d, l, p} 22**

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

**LA CALAMARATA CON IL RAGU' DI POLPO DEL
MEDITERRANEO, IL PECORINO ROMANO E LA
MENTA ^{a, c, d, l, p} 22**

IL PESCE

LA GRIGLIATA DI PESCE
(SENZA SPINE) ^{b, d, l, p} **35**

LA TAGLIATA DI
TONNO IN CROSTA
DI SESAMO E
NIGELLA ^{a, d, l, m} **27**

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

IL TRANCIO DI
SALMONE
BIOLOGICO DELLE
ISOLE FARAOE CON
SALSA VERDE E
MANDORLE
TOSTATE ^{d, l, o} **25**

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

LA FRITTURA DI CALAMARI
E GAMBERI ^{a, b, d, e, l, p} **22**



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 ^A 7

LA CICORIA DI CAMPO 7



PER TERMINARE IN DOLCEZZA

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

**TORTA DI MELE CON
GELATO ALLA CREMA** A, C, E, F,
G, I, O 8

**TORTA AL CIOCCOLATO
FONDENTE CON AMARENE
E PANNA FRESCA** 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

**FRAGOLE CON GELATO
ALLA VANIGLIA DEL
MADAGASCAR** c, e, f, g, l, o 8

**SORBETTO AL LIMONE E
MENTA FRESCA** A, C, O (gluten
free) 7

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

