

I CRUDI

IL PROSCIUTTO DI TONNO CON I
FICHI E LA MISTICANZA
IMPERIALE CON LA VINAGRETTE
ALLA SENAPE ED ACETO DI
MELE 20

IL CARPACCIO DI SPIGOLA CON
ANANAS E RUCOLA 18

IL TRIS DI CRUDO 30

I GAMBERI ROSSI DI VENTOTENE
CON OLIO EVO, PEPE BIANCO E
LA SCORZETTA DI BERGAMOTTO
DI CALABRIA(6 PZ.)

25

I COTTI

L'INSALATINA DI MARE CON
ANETO E LIMONE 18

LE BRUSCHETTE CON LE ALICI
DEL MAR TIRRENO MARINATE E
LA CIPOLLA ROSSA
CAMELLATA 15

LE POLPETTE DI PESCE BIANCO
CON LA MOUSSE DI MELANZANE
15

LE CIALDE DI POLENTA
CROCCANTE CON IL BACCALA'
MANTECATO 18

IL TORTINO DI CIME DI RAPA E
SEPIE ROSTICCIATE 17

LOBSTER MENU'

**GLI SPAGHETTONI ANTICO PASTIFICIO" RUSTICHELLA D'ABRUZZO"
CON L'ASTICE ED I POMODORINI DATTERINI 30**

ASTICE ALLA GRIGLIA (con burro alla crema di latte aromatizzato all'aglio di
Sulmona) 35

ASTICE ALLA CATALANA (ASTICE, POMODORI DATTERINI, PATATE DI AVEZZANO,
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, BASILICO, OLIO EVO) 35

I PRIMI PIATTI

GLI SCIALATIELLI CON LE PANNOCCHIE DEL MAR TIRRENO E LE CIME DI
RAPA 20

IL RISOTTINO ALLA MOUSSE DI SCAMPI SFUMATO AL BRANDY 18

GLI GNOCCHETTI DI PATATE CON IL COCCIO DI COFFA 20

LA POLENTA CON IL RAGU' DI PESCE BIANCO 20

IL PESCE

LA FRITTURA DI MARE A MODO
NOSTRO 22

IL TRANCIO DI SALMONE
BIOLOGICO DELLE ISOLE FAROE
CON LA SALSA VERDE E LE
MANDORLE TOSTATE 25

LO STRUDEL DI SPIGOLA AL CURRY CON LA CONCASSE' DI POMODORINI
E LA JULIENNE DI PORRO CROCCANTE 22

IL PESCE SPADA DI PONZA ALLA GRIGLIA CON SALSA AL
SALMORIGLIO 25

I CONTORNI

LE SFOGLIE DI PATATE DI AVEZZANO FRITTE 7

LE CIME DI RAPA RIPASSATE IN PADELLA 7

LA SCAROLA RIPASSATA CON I POMODORINI E LE OLIVE 7

LA VERZA CON LE ALICI DEL MAR CANTABRICO E L'ACETO DI MELE 7

PER TERMINARE IN DOLCEZZA

DELIZIA AL LIMONE 8

TORTA DI MELE CON GELATO
ALLA CREMA 8

CHEESCAKE AI FRUTTI DI
BOSCO 8

IL BACCALA'

LE CIALDE DI POLENTA
CROCCANTE CON IL BACCALA'
MANTECATO 18

IL BACCALA' IN UMIDO CON LE
PATATE 20

IL FISH & CHIPS 15

CHEESCAKE AL CARAMELLO
SALATO 8

TIRAMISU' 8

CROSTATINA CON CREMA
PASTICCERA E FRUTTI DI
BOSCO 8

il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente 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