

ANTIPASTO "CA' DEL MARE" € 20.00

INGREDIENTI: SEPIE*, GAMBERI*, MAZZANCOLLE*, SCAMPO,
CANOCCHIE, POLPO*, ZUCCHINE, CAROTE, PATATE, OLIO EVO,
PREZZEMOLO, SALE, PEPE, SALSA ROSA

ALLERGENI: 4 - 5 - 8 / ALLERGENI SALSA ROSA: 11 - 12 - 14

MAZZANCOLLE AL LARDO, MIELE DI ACACIA E ACETO BALSAMICO € 18.00

INGREDIENTI: MAZZANCOLLE*, LARDO, MIELE DI ACACIA, ACETO BALSAMICO

ALLERGENI: 8

CAPPESANTE DORATE SU CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO E PORRO CROCCANTE € 20.00

INGREDIENTI: CAPPESANTE*, PATATE, SALE, PEPE, OLIO EVO, ZAFFERANO,
SCALOGNO, PORRO, FARINA, OLIO DI GIRASOLE

ALLERGENI: 4 - 9

TARTARE DI TONNO AL MANGO € 20.00

INGREDIENTI: TONNO*, CONDITO CON SALE, PEPE, OLIO EVO, MANGO E ERBA CIPOLLINA,
PANE DI SEGALE CON BURRO SALATO

ALLERGENI: 3 - 5 - 9

POLIPO GRIGLIATO SU CREMA DI ZUCCHINE E CORALLO AL NERO DI SEPIA € 18.00

INGREDIENTI: POLPO*, ZUCCHINE, PATATE, SALE, PEPE, SCALOGNO, OLIO EVO, PAN GRATTATO,
PREZZEMOLO, NERO DI SEPIA, FARINA

ALLERGENI: 4 - 9

CRUDITÀ DI MARE € 35.00

INGREDIENTI: CAPPASANTA*, MAZZANCOLLA*, GAMBERO ROSSO*, SCAMPO*,
CANOCCHIA*, CARPACCIO DI TONNO*, CARPACCIO DI BRANZINO*.

GUARNIZIONE CON CONFETTURA PICCANTE DI MIRTILLI E FRUTTI DI BOSCO, SALSA PICCANTE DI PERE,
OLIO EVO, PEPE, SALE. PANE DI SEGALE CON BURRO SALATO

ALLERGENI: 3 - 4 - 5 - 8 - 9

OSTRICA CRUDA € 6.00

INGREDIENTI: OSTRICA

"Gillardeau" o "Kiss" (in base alla disponibilità)

ALLERGENI: 4

Antipasti

SPAGHETTI ALLE CANOCCHIE, MAZZANCOLLE, SCAMPI E POMODORINI € 25.00

INGREDIENTI: PASTA FRESCA (FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00, SEMOLA DI GRANO DURO, UOVO PASTORIZZATO), SCAMPI, MAZZANCOLLE*, CANOCCHIE, POMODORINI, SCALOGNO, PREZZEMOLO, PEPE, VINO BIANCO, OLIO EVO

ALLERGENI: 8 - 9 - 13 - 14

TORTELLONI AL NERO DI SEPPIA CON GAMBERI, CAPPESANTE E POMODORINI € 18.00

INGREDIENTI: TORTELLONI DI PASTA FRESCA*(FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00, SEMOLA DI GRANO DURO, UOVO PASTORIZZATO), POMODORINI, OLIO EVO, AGLIO/SCALOGNO, PREZZEMOLO, PEPE, VINO BIANCO, GAMBERI*, CAPPESANTE

INGREDIENTI RIPIENO: RICOTTA, MAZZANCOLLE*, COZZE*, SCAMPI*, OLIO DI GIRASOLE, PANGRATTATO, SALE

ALLERGENI: 3 - 4 - 8 - 9 - 13 - 14

LINGUINE CACIO E PEPE E TARTARE DI GAMBERO ROSA € 25.00

INGREDIENTI: PASTA DI GRANO DURO, PECORINO ROMANO, PEPE, GAMBERI ROSA°, OLIO EVO

ALLERGENI: 3 - 8 - 9

CHICCHE DI PATATE ALL'AGLIO NERO DI VOGHIERA E SCAMPI € 20.00

INGREDIENTI: CHICCHE DI PATATE*(PATATE PASTORIZZATE, FARINA DI GRANO TENERO 00, SALE), SCAMPI, PREZZEMOLO, SCALOGNO, PEPE, AGLIO NERO, VINO BIANCO E OLIO EVO

ALLERGENI: 8 - 9 - 13

Primi piatti

Secondi piatti

**GUAZZETTO DI SCAMPI,
MAZZANCOLLE BASILICO E MOZZARELLA
DI BUFALA € 28.00**

INGREDIENTI: SCAMPI, MAZZANCOLLE, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO EVO, POMODORINI,
SCALOGNO, BASILICO, PEPE, VINO BIANCO

ALLERGENI: 3 - 8 - 13

**TAGLIATA DI TONNO
IN CROSTA DI SESAMO € 20.00**

INGREDIENTI: TONNO*, SESAMO, OLIO EVO, MISTICANZA

ALLERGENI: 5 - 6

GRATINATO DI CROSTACEI € 27.00

INGREDIENTI: CAPPASANTA*, ARAGOSTINA*, MAZZANCOLLE*, GAMBERI*,
CANOCCHIE, SCAMPO*

INGREDIENTI IMPANATURA: PANE GRATTATO, PREZZEMOLO, OLIO EVO, SALE

ALLERGENI: 4 - 8 - 9

FRITTO MISTO € 20.00

INGREDIENTI: GAMBERI*, CALAMARI*, MAZZANCOLLE*, SEPIE, ZUCCHINE,
OLIO DI GIRASOLE, ALBUME, FARINA

ALLERGENI: 5 - 8 - 9 - 14

**FILETTO DI BRANZINO
CON AGRUMI AL CARTOCCIO € 18.00**

INGREDIENTI: FILETTO DI BRANZINO, ARANCIO, LIMONE, OLIO EVO, SALE, PEPE, TIMO

ALLERGENI: 5

CHIPS DI PATATE € 4.50

INGREDIENTI: PATATE*, OLIO DI GIRASOLE

PATATE FRITTE € 4.50

INGREDIENTI: PATATE*, OLIO DI GIRASOLE

VERDURE PASTELLATE € 4.50

INGREDIENTI: ZUCCHINE*, CAROTE*, CAVOLFIORRE*, CIPOLLA*,
SPINACI*, BROCCOLI*
PASTELLA (FARINA DI MAIS, OLIO DI GIRASOLE,
FARINA DI FRUMENTO, SALE)

ALLERGENI: 9

INSALATA MISTA € 4.50

INGREDIENTI: LATTUGA, RADICCHIO, POMODORO

Contorni

Si precisa che i contorni vengono fritti in olio
che può contenere tracce di glutine

NOTA BENE:

- In mancanza di prodotti freschi si utilizzano prodotti decongelati, in quel caso i prodotti che possono esserlo sono contrassegnati con * .
Le grandi aziende distributrici di pesce attuano degli specifici trattamenti per conservare il prodotto nel migliore dei modi, con l'obiettivo di preservare tutte le caratteristiche organolettiche e le sostanze benefiche. Il pesce viene pescato ed immediatamente congelato.
Il procedimento di decongelamento deve essere assolutamente graduale e avviene immergendo il pesce in grandi vasca piene di acqua corrente e sale marino. In questo modo il prodotto si rivitalizza e riacquista la sua consistenza originaria ed è pronto per arrivare sulla tavola del cliente come se fosse stato appena pescato.
- I piatti contrassegnati con ° vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperature per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano Haccp.

ACQUA € 2.00

BIRRA 66 CL € 4.50

COCA IN BOTTIGLIA € 2.50

APERITIVO/SPRIZ € 4.00

CAFFÈ € 1.50

CAFFÈ CORRETTO € 2.00

AMARO € 3.00/€ 8.00

GRAPPE € 4.00/€ 10.00

RUM € 6.00/€ 10.00

SORBETTO € 4.00

ALLERGENI: 3

Beverande

- In questo locale si serve acqua potabile trattata -

Coperto € 3,50

Servizio torta € 1,50 a persona