

Gli antipasti

Insalata di seppie con finocchi, arance e pesto di olive taggiasche *	€ 10
Insalata di polpo, patate allo zafferano e semi di zucca *	€ 12
Salmone marinato al mandarino con radicchio, noci e senape	€ 10
Bruschette di alici marinate e paccasassi	€ 10
Padellata di cozze e vongole con ceci e rosmarino	€ 12
Mazzancolle in tempura ai semi di papavero con maionese di cannellini	€ 12
Trippa di rana pescatrice con bruschette *	€ 12
Degustazione di antipasti freddi	€ 15
Degustazione di antipasti caldi e freddi	€ 25

I primi piatti

Tagliatelle al cacao con zucchine e calamari	€ 13
Cappellacci al nero di seppia ripieni di crostacei alla carbonara di mare	€ 13
Passatelli al Grana Padano, con melanzane, polpo e limone *	€ 13
Gnocchi di patate con gamberi, datterini gialli e granella di pistacchio	€ 13

Le frittture

Frittura di calamari, gamberi e salvia *	€ 15
Frittura dell'adriatico	€ 14
Alici in tempura con cipolla rossa di Tropea e salsa yogurt	€ 14
Polpo in tempura *	€ 18

La brace

Sardoncini scottadito	€ 13
Spiedini di gamberi e calamari *	€ 15
Grigliata mista	€ 20
Tentacoli di polpo arrostiti *	€ 18
Tagliata di tonno con rucola e pomodorini	€ 18
Grigliata di crostacei (scampi, mazzancolle, gamberoni) *	€ 22

I Secondi al forno

Parmigiana di alici	€ 15
Trancio di salmone con verza, pinoli e crema di carote	€ 15
Orata al cartoccio con vongole, pomodorini e olive	€ 15

I contorni

Patate arrosto	€ 4
Erbe ripassate in padella	€ 4
Patate fritte *	€ 3
Insalata verde o mista	€ 3
Olive di pesce *	€ 5
Acqua 750ml	€ 2
Pane, coperto e servizio	€ 2