Menù

ANTIPASTI

•Tartare di salmone al lime con granita al limone	20€
*Polpo rosticciato su crema parmentier e cipolla caramellata	18€
*Insalatina di mare tropicale con ananas, mango, daikon e noci	18€
Zuppetta di cozze con pomodoro e menta	16€
*Baccalà in tempura con salsa agrodolce	16€
•Crostacei locali del giorno	12,5€/etto

PRIMI

Tagliolini neri con alici ai due datterini e pecorino	18€
Busiati con ragù di gallinella	18€
Spaghetti alle vongole	18€
•Paccheri tonno, pomodorini e menta	18€
*Spaghetti con polpo, pesto al limone e battuta di gambero rosso	22€

SECONDI

Pescato del giorno (griglia, forno, guazzetto, in crosta di patate o di zucchine)	7,5€/etto
*Baccalà scottato in salsa mango	18€
•Crostacei locali del giorno alla griglia	12,5€/etto
*Frittura di calamari e gamberi	18€
*Frittura Ondanomala (calamari, gamberi, paranza)	25€

CONTORNI

Insalatina al taglio con mandorle, menta e scaglie di grana	6€
Insalatina di finocchi, datterini gialli, pachino, arancia e noci	7€
Insalatina con pomodorini, feta e pera	7€

DESSERT

Mousse al limone	6,5€
Tiramisù	6,5€
Torta Ondanomala	6,5€
Yogurt al passion fruit e cocco	6,5€
Ananas	6,5€

*Prodotto surgelato
°Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Cap. 3, lettera punto 3
^Acqua potabile e microfiltrata corrispondente ai reauisiti stabiliti dal DM 25/12