

MENÙ

antipasti

Insalatina di gamberi al vapore alla catalana*

16€

Tartare di ricciola

20€

Polpo rosticciato su crema parmentier
e cipolla caramellata*

16€

Insalatina di mare con polpo, gamberi,
calamari, olive taggiasche e olio all'arancia*

16€

Gamberi in pasta kataifi e maionese al lime*

14€

Gran crudo dello chef (due mazzancolle,
due gamberi viola, una tartare del giorno,
carpaccio di salmone, tataki di tonno
con sesamo nero)

45€

Tartare di zucchine, cipollotto, Philadelphia
aromatizzato alle erbe e pomodori secchi

14€

*prodotto surgelato

MENÙ

primi

Spaghetto alle vongole

16€

Ravioli alla mediterranea ripieni di baccalà
(pomodorini, datterini gialli, gamberetti rosa,
crema di pistacchio)

18€

Risotto alla pescatora con crudité
di mazzancolle

18€

Ferretti di pesce spada, melanzane,
menta e pangrattato aromatizzato

16€

Garganelli con gamberi rosa, crema al curry
e panna aromatizzata al limone

16€

Fettuccine con pesto ai pistacchi,
cozze e calamari*

18€

Paccheri con gamberi rosa e burrata

20€

Tagliolini al nero di seppia con pesto di
pistacchio, zucchine croccanti e pomodorini

15€

*prodotto surgelato

MENÙ

secondi

Spiedino misto di pesce al salmoriglio
18€

Frittura di calamari e gamberi*
16€

Pescato locale del giorno
7,50€ l'etto

Timballetto di melanzane e patate
con provola affumicata e pomodoro
16€

*prodotto surgelato

MENÙ

contorni

Patate al forno

5€

Verdure wok

5€

Verdure alla griglia
(melanzane, zucchine, radicchio)

5€

Insalatina di datterini gialli, pomodorini,
cetrioli, scaglie di mandorle e basilico

6€

Insalatina di finocchi, arancia, olive e noci

6€

MENÙ

dessert

Tiramisù

6€

Torta Ondanomala

6€

Torta Sunset

6€

Cassata

6€

Cheesecake

5€