

Menù Ristorante

Antipasti di mare

Antipasto misto dello Chef x2 (5 portate) 1-4	€60
Moscardini fritti 1-4-14	€13
Gamberi kataifi su salsa di avocado 1-2-4	€15
Soutè di cozze con crostini 1-4-14	€16
Polpo con marinata di albicocche 4-14	€18
Moscardini alla luciana con crostini 1-4-14	€14
Insalata di Mare 2-4-9-14	€16
Tartare di Ricciola e pesca 4	€18
Tartare di Gambero Rosso 1-4-7	€20
Tartare di Tonno Rosso 4	€16
Plateau di Gamberi gobbetti 2-4	€15
Scampi o gamberi di prima scelta 2-4	€6 al pezzo
Bruschetta burrata e alici 1-2-4-7	€8
Bruschetta polpa di fichi gambero rosso e lime 1-2-4-7	€12

Primi di mare

Spaghetti alle vongole lupini + bottarga di muggine "La Peonia" 1-4-14	€20 €4
Fettuccine cozze pachino e pecorino 1-7-14	€20
Risotto alla crema di scampi 2-4-7-9	€22
Pacchero alla pescatora 1-3-4-9	€20
Spaghetti aglio olio peperoncino e cozze 1-2-7	€18

Secondi di mare

Frittura di calamari* e gamberi* 1-2-4-14	€22
Orata in crosta di patate e zucchine 4	€23
Calamari alla griglia* 4-14	€25
Grigliata mista di pesce* 2-4-14	€30
Tonno alla cacciatora 4	€22
Polpo rosticcato con purè di patate dolci e zenzero 4-7-14	€25
Calamaro ripieno su crema di piselli (pane, olive, capperi, pomodori confit e calamaro) 1-4-9-14	€22
Frittura calamari gamberi e paranza (consigliata x2) 1-2-4-14	€30
Trancio di Ricciola su crema di melanzane 4	€20
Pescato del giorno (salvo disponibilità) 4	€7-10 l'etto

Contorni

Insalata di finocchi, arance e olive	€8
Scarola ripassata 8	€7
Cicoria ripassata	€7
Patate al forno	€6
Zucchine alla griglia	€7
Patate fritte	€6
Chips di patate	€7
Verdure grigliate	10

Antipasti di terra

Chips di patate 1	€7
Patanegra Jamon Iberico de Bellota 100gr	€25
Prosciutto crudo e bufala 7	€15
Bruschetta ai due pomodori 1	€6
Focaccia 1	€8

Primi di terra

Spaghetto al pomodorino fresco 1	€12
Spaghetto alla amatriciana 1-7	€15
Mezza Manica alla carbonara 1-3-7	€15

Secondi di terra

Tagliata di Manzo	€24
Tagliata di Manzo rucola pachino e parmigiano 7	€27
Picanha alla brace 1-3-7	€25

Dolci

Tiramisù 1-3-7	€7
Tortino al cioccolato con crema alla vaniglia 1-3-7	€9
Cheesecake ai frutti di bosco 1-3-7	€7
Cheesecake alla nutella 1-3-7-8	€7
Crema catalana 3-7	€7
Zabaione al cucchiaino 3	€7
Sorbetto al limone 7	€5
Frutta (salvo disponibilità)	€6
Mosaico di frutta (da condividere)	€20
Coppa di gelato crema - cioccolato - pistacchio fragola - limone - frutti di bosco 7 - (8 se pistacchio)	€6
Tartufo bianco	€6
Tartufo nero	€8

Elenco degli allergeni:

- 1.Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei
3.Uova e prodotti a base di uova 4.Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi
6.Soia e prodotti a base di soia 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8.Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape
11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti 13.Lupini e prodotti a base di lupini
14.Molluschi e prodotti a base di molluschi