

# Antipasti

*Cozze alla marinara* € 13,00  
*Mussel soup*

*Calamaretti alla griglia su crema di zucca* € 15,00  
*Baby squid grilled with pumpkin cream*

*Vellutata di ceci al rosmarino e polpo croccante* € 15,00  
*Chickpeas soup with octopus and rosemary*

*Flan di melanzane con cuore di burrata, crema di ciliegini e salsa al basilico* € 15,00  
*Aubergine pie with burrata, cream of cherry tomatoes and basil sauce*

*Insalata di polpo tiepida con patate, pomodorini e olive taggiasche* € 16,00  
*Octopus salad with potatoes and olives*

*Antipasto misto di mare tiepido* € 18,00  
*Mixed sea food warm*

*\*Mare Nostrum (2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi, 1/2 tartare)* € 25,00  
*(2 oysters, 2 langoustines, 2 prawns, 1/2 tartare)*

*Ostriche* € 3,50 cad.

*Oysters* € 3,50 Each

*\* Il nostro crudo di pesce è trattato a norma di legge(853/04)  
mediante l'abbattimento del prodotto a -20°C per 24 ore*



# Primi

<i>Trofie al pesto</i> <b>Trofie with pesto sauce</b>	€ 14,00
<i>Spaghetti di Gragnano ai frutti di mare</i> <b>Spaghetti of Gragnano with seafood</b>	€ 16,00
<i>Gnocchetti di patate viola con gamberi, bisque e bottarga</i> <b>Gnocchi with shrimps, bisque and bottarga</b>	€ 16,00
<i>Tagliolini verdi scampi e zucchini</i> <b>Green noodles with langoustine and courgettes</b>	€ 18,00
<i>Ravioli di pesce al ragù di triglia</i> <b>Fish ravioli with amberjack sauce</b>	€ 18,00
<i>Zuppa di pesce, molluschi e crostacei</i> <b>Fish soup</b>	€ 20,00
<i>Linguine all'astice</i> <b>Linguine with lobster</b>	€ 22,00
<i>Risotto all'aragosta</i> <b>Rice with crayfish</b>	€ 25,00



# Secondi

<i>Frittura di calamari,gamberi e acciughe</i> <b>Squid,shrimp and anchovies fried</b>	€ 18,00
<i>Filetto di orata in crosta di patate</i> <b>Filet of sea bream with potatoes</b>	€ 18,00
<i>Filetto di branzino in salsa all'arancia</i> <b>Filet of sea bass with orange sauce</b>	€ 18,00
<i>Tagliata di tonno</i> <b>Sliced grilled tuna</b>	€ 20,00
<i>Pesce del giorno (alla griglia,alla ligure,al sale)</i> <b>Fish of the day (bbq,ligurian style,salt)</b>	€ 22,00
<i>Grigliata mista di pesce e crostacei</i> <b>Mixed grilled fish</b>	€ 25,00
<i>Vassoio Imperiale di Crostacei (1/2 astice,1/2 aragosta,3 gamberi,2 scampi)</i> <b>(1/2 lobster,1/2 crawfish,3 shrimps,3 langoustines)</b>	€ 60,00

**\*Secondo la disponibilità di mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati comunque sempre di 1° qualità,siamo a disposizione per qualsiasi chiarimento.**

V  
I  
T  
T  
O  
R  
I  
O  
  
A  
L  
  
M  
A  
R  
E



## *I nostri dessert*

*Crema bruciata* € 10,00  
*Crème brûlée*

*Cassatina siciliana* € 10,00  
*"Cassatina siciliana"*

*Soufflé ai due cioccolati* € 10,00  
*Two chocolate soufflé*

*Panna cotta con fragole e frutti di bosco* € 10,00  
*Panna cotta with strawberries and forest fruit*

*Sablé con crema al mascarpone* € 10,00  
*Sablé with mascarpone cream*

*Semifreddo al caffè con meringhe, nocciole tritate e salsa al caramello* € 10,00  
*Coffee semifreddo with meringue, minced hazelnuts and caramel sauce*

*Degustazione di sorbetti* € 8,00  
*Tasting sorbets*

*Macedonia di frutta fresca* € 8,00  
*Fruit salad*

### *Vini da dessert al calice*

*Sweet wines*

*Zibibbo "Terre di Zagara"* € 5,00

*Moscato di Pantelleria "Terre di Zagara"* € 5,00

V  
I  
T  
T  
O  
R  
I  
O  
  
A  
L  
  
M  
A  
R  
E