

Antipasti

<i>Calamaretti alla griglia su crema di zucca</i> <i>Baby squid grilled with pumpkin cream</i>	€18,00
<i>Vellutata di ceci al rosmarino e polpo croccante</i> <i>Chikpeas soup with octopus and rosemary</i>	€18,00
<i>Insalata di polpo tiepida con patate, pomodorini e olive taggiasche</i> <i>Octopus salad with potatoes and olives</i>	€18,00
<i>Antipasto misto di mare, molluschi e crostacei</i> <i>Mixed sea food warm</i>	€20,00
<i>Tartare di tonno, uovo di quaglia e guacamole</i> <i>Tuna tartare, quail egg and guacamole</i>	€22,00
<i>*Mare Nostrum (2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi, 1/2 tartare)</i> <i>(2 oysters, 2 langoustines, 2 prawns, 1/2 tartare)</i>	€28,00
<i>Ostriche €3,50 cad.</i>	<i>Oysters €3,50 Each</i>

** 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> <i>Trofie with pesto sauce</i>	€15,00
<i>Spaghetti di Gragnano ai frutti di mare</i> <i>Spaghetti of Gragnano with seafood</i>	€16,00
<i>Gnocchetti di patate viola con gamberi, bisque e bottarga</i> <i>Gnocchi with shrimps, bisque and bottarga</i>	€18,00
<i>Tagliolini verdi scampi e zucchini</i> <i>Green noodles with langoustine and courgettes</i>	€18,00
<i>Ravioli di pesce al ragù di triglia</i> <i>Fish ravioli with amberjack sauce</i>	€18,00
<i>Linguine all'astice</i> <i>Linguine with lobster</i>	€22,00
<i>Risotto all'aragosta</i> <i>Rice with crayfish</i>	€28,00

V
I
T
T
O
R
I
O

A
L

M
A
R
E



Secondi

<i>Frittura di calamari,gamberi e acciughe</i> <i>Squid,shrimp and anchovies fried</i>	€18,00
<i>Filetto di orata in crosta di patate</i> <i>Filet of sea bream with potatoes</i>	€20,00
<i>Filetto di branzino in salsa all'arancia</i> <i>Filet of sea bass with orange sauce</i>	€20,00
<i>Tagliata di tonno</i> <i>Sliced grilled tuna</i>	€22,00
<i>Pesce del giorno (alla griglia,alla ligure,al sale)</i> <i>Fish of the day (bbq,ligurian style,salt)</i>	€24,00
<i>Grigliata mista di pesce e crostacei</i> <i>Mixed grilled fish</i>	€27,00
<i>Vassoio Imperiale di Crostacei (1/2 astice,1/2 aragosta,3 gamberi,2 scampi)</i> <i>(1/2 lobster,1/2 crawfish,3 shrimps,3 langoustines)</i>	€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

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