



Antipasti

Calamaretti alla griglia su crema di zucca €20,00
Baby squid grilled with pumpkin cream

Vellutata di ceci al rosmarino, seppia croccante e il suo nero €20,00
Chickpeas soup, rosemary and grilled cuttlefish

Insalata di polpo tiepida con patate, pomodorini e olive taggiasche €20,00
Octopus salad with potatoes and olives

Antipasto misto di mare, molluschi e crostacei €22,00
Mixed sea food warm

Tartare di tonno, uovo di quaglia e guacamole €24,00
Tuna tartare, quail egg and guacamole

**Mare Nostrum (2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi, 1/2 tartare)* €30,00
(2 oysters, 2 langoustines, 2 prawns, 1/2 tartare)

Ostriche € 3,50 cad.

Oysters €3,50 Each

COPERTO €4,00

**Alcuni piatti in menu secondo stagione potrebbero essere preparati con prodotti surgelati di massima qualità, oppure abbattuti secondo normativa igienico sanitaria HACCP. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

V
I
T
T
O
R
I
O

A
L

M
A
R
E



Primi

Trofie al pesto €16,00
Trofie with pesto sauce

Spaghetti di Gragnano ai frutti di mare €18,00
Spaghetti of Gragnano with seafood

Gnocchetti di patate viola con gamberi, bisque e bottarga €20,00
Gnocchi with shrimps, bisque and bottarga

Tagliolini verdi scampi e zucchini €20,00
Green noodles with langoustine and courgettes

Ravioli di pesce al ragù di triglia €20,00
Fish ravioli with amberjack sauce

Linguine all'astice €25,00
Linguine with lobster

Risotto all'aragosta €30,00
Rice with crayfish

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>	€20,00
<i>Filetto di orata in crosta di patate</i> <i>Filet of sea bream with potatoes</i>	€22,00
<i>Filetto di branzino in salsa all'arancia</i> <i>Filet of sea bass with orange sauce</i>	€22,00
<i>Tagliata di tonno</i> <i>Sliced grilled tuna</i>	€24,00
<i>Pesce del giorno (alla griglia,alla ligure,al sale)</i> <i>Fish of the day (bbq,ligurian style,salt)</i>	€26,00
<i>Grigliata mista di pesce e crostacei</i> <i>Mixed grilled fish</i>	€30,00
<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>	€65,00

Nota: non possiamo garantire ogni giorno la presenza del pesce segnalato, in quanto, essendo di acquisti giornalieri, la reperibilità dipende dal mercato.

Note: we cannot guarantee every day the presence of the above mentioned fish, because our daily purchases are subjected to the availability of the local market.

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

Sfera al cocco, polvere di lime e salsa al frutto della passione €10,00
Coconut ball, lime and passion fruit sauce

Degustazione di sorbetti *limone / mela verde* €8,00
Tasting sorbets *lemon / green apple*

Vini da dessert al calice (Sweet wines)

Zibibbo “Terre di Zagara” €6,00

Moscato di Pantelleria “Terre di Zagara” €6,00

Passito da uve Vermentino “Il Monticello” €6,00

Acqua € 4,00 Coca cola € 4,00 Heineken 0,33 € 6,00 Caffè € 3,00

Digestivi € 6,00 Distillati / Whisky / Rum € 10,00

V
I
T
T
O
R
I
O

A
L

M
A
R
E