

MENU A' LA CARTE

Antipasti/Appetizer

Baccalà mantecato e carciofi <i>Creamed cod, artichokes</i>	20 €
Tartare di pesce, senape, insalatina <i>Raw fish tartare, mustard, salad</i>	20 €
Seppiolino ripieno <i>Stuffed baby cuttlefish</i>	20 €
Verdure di stagione (<i>Seasonal vegetables</i>)	12 €
Ostrica Super Speciale (<i>Oysters</i>)	7 € cad./each

Primi/First Course

Bucatini, alici, cime di rapa, pomodoro secco <i>Bucatini, anchovies, turnip greens, dried tomato</i>	20 €
Gnocchi di ricotta di pecora, vongole, ristretto di crostacei <i>Sheep's ricotta gnocchi, clams, crustacean sauce</i>	20 €
Tagliatelle al ragù di bovino tagliato al coltello <i>Tagliatelle with knife-chopped beef ragù</i>	18 €

Secondi/Main Course

Orata, erbe, salsa agli agrumi <i>Gilthead bream, herbs, citrus fruits sauce</i>	28 €
Calamaro arrosto, sugo di tentacoli <i>Roasted squid, tentacles sauce</i>	26 €
Petto d'anatra femmina, zucca, salsa soia ristretta <i>Female duck breast, pumpkin, soya sauce</i>	28 €

Dolci/Dessert

Cremoso alla nocciola, coulis di lampone, terra di cacao <i>Creamy hazelnut, cocoa ground, raspberry coulis</i>	10 €
Creme Caramel al latte di capra e mandorle pralinate <i>Creme Caramel with goat's milk and pralined almonds</i>	10 €

PERCORSI DEGUSTAZIONE

(TASTING MENU)

PERCORSO “5 PIATTI DEL GIORNO” 60 €

Pesce cotto abbinato a vegetali
(2 antipasti, primo, secondo, dolce)

A 5-courses journey based on daily fish (cooked fish)
(2 appetizers, first course, main course, dessert)

PERCORSO “3 PIATTI A SORPRESA” 39 €

Pesce cotto abbinato a vegetali
(antipasto, primo, secondo)

A surprise 3-courses journey (cooked fish)
(Appetizer, first course, main course)

PERCORSO PESCE CRUDO 47 €

3 diversi pesci crudi abbinati a vegetali/frutta

Raw fish selection
3 different raw fish courses with seasonal vegetables/fruit

***Abbinamento al calice 5 vini – facoltativo* 35 €**

Optional wine pairing (5 wines)

***Abbinamento al calice 3 vini – facoltativo* 20 €**

Optional wine pairing (3 wines)

Coperto e prodotti da forno (cover and baked goods) 5 €

QUASI TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO GLUTEN FREE
ALMOST ALL OF OUR SERVINGS ARE GLUTEN FREE