

Gli antipasti

Sinfonia di mare	€ 14,00
Mixed seafood appetizer	
Tagliere sfizioso	€ 9,00
Delicious cutting board	

I primi

Scialatielli ai frutti di mare	€ 12,00
Scialatielli pasta with sea food	
Gnocchi di patate con vongole e fiori di zucca	€ 12,00
Potato gnocchi with clams and courgette flowers	
Tagliolino al nero di seppia con ragù di ricciola e datterino giallo	€ 12,00
Cuttlefish ink's tagliolino with amberjack ragout and yellow datterino tomatoes	
Scrigno ai crostacei in salsa di noci	€ 10,00
Shellfish casket in walnut sauce	
Fileja al baccalà e semi di anice	€ 10,00
Fileja with cod and aniseed	
Giganti ai funghi porcini	€ 9,00
Giant with porcini mushrooms	
Trofie in fonduta di pecorino e profumo di n'duja	€ 9,00
Trofie in pecorino cheese fondue and n'duja perfume	

I secondi

Grigliata mista di pesce (gamberoni, seppia, spada, tonno)	€ 18,00
Fish mixed grill (prawns, cuttlefish, sword, tuna)	
Gamberoni rossi sfumati al passito	€ 15,00
Red prawns shaded with passito	
Pesce spada al salmoriglio	€ 10,00
Swordfish al salmoriglio	
Seppia alla brace	€ 10,00
Cuttlefish grilled	

Tagliata di tonno scomposta in vari gusti	€ 13,00
<hr/>	
Grilled tuna served on various flavors	
Filetto di tonno in crosta di pistacchio e cedro candito	€ 15,00
<hr/>	
Tuna fillet crusted with pistachios and candied citro	
Filetti di orata gratinata agli agrumi	€ 10,00
<hr/>	
Fillets of sea bream gratin with citrus fruits	
Trancio di ricciola all'acqua pazza	€ 12,00
<hr/>	
Slice of amberjack in crazy water	
Frittura mista (gamberi, calamari)	€ 12,00
<hr/>	
Mixed friedfish (shrimp, calamari)	
Frittura mista con pescato del giorno	€ 15,00
<hr/>	
Mixed friedfish with fish of the day	
Grigliata mista di carne	€ 15,00
<hr/>	
Meat mixed grill (pork, lamb, calf)	
Tagliata di manzo su pietra losa e assaggi di mostarde	€ 15,00
<hr/>	
Sliced beef with samples of mustards	
Entrecôte alla brace	€ 12,00
<hr/>	
Grill entreôte	
Costolette di agnello speziate	€ 9,00
<hr/>	
Spiced lamb ribs	