

Antipasti di mare

Polpo croccante, crema di carote e zenzero, bietole
e aria di acqua di polpo* (1,2,4,14)

13.-

Arselle alla marinara su vellutata di pane carasau (1,14)

13.-

Zuppa di cozze con crostone di pane civraxiu (1,9,14)

12.-

Baccalà mantecato, salsa ai peperoni, crumble di pane
al nero e erbe croccanti (1,4,7)

12.-

Insalata di gamberi e scaglie di bottarga di muggine*(2,4,9)

13.-

Frittura di calamari gamberi e paranza (1,2,4,12,14)

15.-

Polpettine con calamari seppie e piselli

10.-

Antipasti di terra

Tortino con porcini e patate, anatra affumicata
su fonduta di parmigiano (1,3,7)

12.-

Frittura di animelle di vitella, cervella e verdure (1,2)

12-

Uovo cotto a 62^ spuma di parmigiano fonduta e tartufo bianco(3,7)

25-

Polentina morbida fonduta al parmigiano funghi cardoncelli pane croccante e
tartufo bianco (1,7)

25-

Trattalia di Agnello alla brace con salsa al burro e scalogno (7)

13

Insalata di Porcini scaglie di parmigiano (7)

15-

Battuta di manzo al coltello uovo croccante, caprino con semi di sesamo e
tartufo bianco (1,3,8,11)

25-

Gran cru...di mare

Tartare di pesce* (secondo pescato) ^(4,6,11,12)

15.-

Carpaccio di gambero rosso* di Sicilia con burrata e liquirizia ^(2,7,12)

18.-

Scampo reale* ^(2,12)

10.- all'etto

Ostriche ⁽¹⁴⁾

3.-

Gambero rosso I* ^(2,12)

6.-

Tartare di gambero* rosso con burrata e liquirizia ^(2,7,12)

18-

Primi piatti

Fettuccine con burrata, pomodorini e gamberi rossi* (1,2,3,7,12)

13.-

Tagliatelle alla clorofilla, ragù di triglia, bottarga e zafferano (1,3,7,9)

13.-

Ravioli di ricotta, porcini, guancia e fiore sardo (1,3,7)

15.-

Ravioli di ricotta con gamberi rossi* e liquirizia (1,2,3,7,12)

15.-

Spaghetti all'astice, pomodorini e polvere di peperoncino (1,2,9)

20.-

Spaghetti

16 all'etto

Ravioli di ricotta al burro salato e tartufo bianco(1,3,7)

30.-

Ravioli al basilico, ripieni di burrata affumicata ,pomodorini arrostiti e melanzane

Secondi Piatti del nostro mare

Tonno cotto e crudo al sesamo con scarola scottata* (4,6,11)
18.-

Zuppetta di Ricciola con i frutti del nostro mare* (2,4,9,12,14)
20.-

Rana pescatrice con insalatina di pomodorini e cipolle viola (4)
18.-

Ombrina scottata all'erbette aromatiche con schiacciata di patate e verdure di stagione (1,4)
18.-

La nostra frittura* (1,2,4,12,14)
18.-

Filetto di pesce (secondo pescato) con patate, pomodorini e basilico (1,4)
18.-

I Crostacei

“La Regina del Mare” **Aragosta** ⁽¹⁾
16,00 all'etto

Astice ^(1,12)
7,00 all'etto

Scampi* ^(1,12)
10,00 all'etto

Astice blu ^(1,12)
10,00 all'etto

Contorni

Verdure grigliate €7

Patate fritte fresche €5

Insalata mista €5

Secondi Piatti di terra

Maialino al mirto cotto a bassa temperatura e patate
15-

Filetto di Manzo con riduzione al cannonau ^(1,7)
20-

Tagliata d'anatra con salsa agli agrumi e frutti rossi
18-

Filetto di manzo al porto, foie gras e tartufo bianco
35-

La griglia

Costata di Manzo €15

Costata di cavallo €15

Rib eye steak €15

Filetto di manzo €18

Menu degustazione d'asporto (minimo per due persone)

“Piccolo racconto”

**Polpo croccante crema di carote e zenzero
Zuppetta ai frutti di mare**

Risotto gamberi, limone e bottarga di muggine

Ombrina , patate pomodorini e basilico

Tortino di ricotta e zafferano,cioccolato fondente e crema all'arancia

menù da 40€

“Menu Tradizione”

Antipasti

Zuppa di cozze

Insalata di polpo alla mediterranea

Insalata di gamberi e scaglie di bottarga

Polpettine con seppie e piselli

Primo

Spaghetti all'astice

Secondo

Fritto Misto

Dolce

35€ (minimo per due persone)

“Menu Aragosta”

Antipasti

N2 Scampi, n2 gamberi, n4 ostriche e n1 tartare (crudi)

Zuppa di cozze

Insalata di polpo alla mediterranea

Insalata di gamberi e scaglie di bottarga

Risotto gamberi, limone e bottarga

**Insalata di Aragosta con emulsione di olio e limone, pomodorini e verdure
croccanti**

Dolce

Vino

€100 minimo due porzioni

“Menu Autunno”

Insalata di porcini

Orecchiette con ovuli guanciaie e pecorino

Filetto nobile di manzo, porto, foie gras e tartufo

Dolce

€ 50 minimo due porzioni

“Menu Tartufo bianco”

Polentina morbida ,fonduta al parmigiano, funghi e tartufo bianco

Ravioli al burro salato di Normandia e tartufo Bianco

Filetto Nobile di Manzo laccato al burro e tartufo Bianco

Dolce

Vino

€100 minimo due porzioni