

# GLI ANTIPASTI

Selezione di Crudità (Ostrica, Capasanta, Carpacci, Scampetti, Alici e Gamberi Rossi)		€ 25
Ostriche "Gillardeau"	al pezzo	€ 3
Carpaccio di Salmone		€ 10
Carpaccio di Ombrina		€ 14
Tartare di Tonno con Uovo Sodo, Crema di Piselli, Olive, Capperi, Pomodorini e Polvere di Patata Viola		€ 21
Tartare di Gambero Rosso con Passion Fruit e Polvere di Pistacchio		€ 21
Tartare di Scampi con Puntarelle, Acciughe e Lime		€ 21
Tris di Tartare (Tonno e Gamberi e Scampi in Assaggio)		€ 25
Polpo alla Brace con Crema di Ricotta Salata e Mostarda di Fichi		€ 15
Gamberoni Scottati con Burrata, Cipolla Tropea Marinata, Pomodorini, Zucchine, Basilico e Salsa di Peperoni Arrostiti		€ 15
Salmone Confit con Purea di Patata alle Noci, Peperoncini Dolci Friggitelli e Riduzione di Soia		€ 15
Cappesante Scottate con Purè di Patata Viola, Carciofi e Salsa agli Agrumi		€ 17
Calamari Saltati con Puntarelle, Olio all'Aglio, Salsa ai Pomodorini Freschi e Mollica di Pane Tostato		€ 15

# I SUGHI PER PASTA

Scoglio (Misto Mare con Pomodoro)	€ 10
Ragù di Pesce, Crostacei, Molluschi e Salsa al Riccio	€ 11
Calamari, Vongole, Crema di Cime di Rapa e Mollica di Pane Tostato	€ 9
Scampi e Pomodorini	€ 10
Nero di Seppia	€ 9

# I SECONDI

Ventresca di Tonno alla Brace con verdure saltate, scorzette di limone della Costiera in Agrodolce, Olive Taggiasche e Menta	€ 23
Spadellata di Crostacei (Aragostella, Scampo e Gamberoni) con Crema di Topinambur, Carciofi Fritti e Crumble di Olive Taggiasche	€ 30
Zuppa di Pesce Pulita (Scampetti, Mazzancolle, Gambero Rosso, Polpo, Calamari, Pescato del Giorno)	€ 24
Insalata di Mare alla Carbonella (Polpo, Seppie, Mazzancolle e Cappelletti, con verdure grigliate, Paprika Dolce Affumicata e Riduzione di Aceto di Mele)	€ 21
Filetto di Ombrina e Pane al Nero di Seppia in Guazzetto di Cozze, Vongole e Finocchietto Selvatico	€ 23
Catalana di Crostacei del Mediterraneo con Aragosta, Scampi e Mazzancolle (solo su Prenotazione con Almeno 24 Ore di Preavviso)	al Kg € 80