

LE NOSTRE SPECIALITÀ



CRUDITÉ

MIX CRUDITÉ | MIXED CRUDITÉ 36€ (il prezzo potrebbe variare)

2 scampi, 2 gamberi e 2 ostriche
2 scampi, 2 prawns and 2 oysters

(4, 5, 8)

CARPACCIO DI SPIGOLA E TARTUFO NERO 30€

SEABASS CARPACCIO WITH BLACK TRUFFLE

(5)

ANTIPASTI | STARTERS

ANTIPASTO MISTO "ECO BLU" 12 prezzo a pers. 25€

"ECO BLU" MIXED STARTER

(minimo 2 persone) che include:

- Insalata di mare | Sea salad
- Tonno affumicato con ananas | Smoked tuna and pineapple
- Pesce spada affumicato con praline di melone | Smoked swordfish with melon pralines
- Carpaccio di salmone e julienne di carciofi | Salmon carpaccio and artichokes julienne
- Insalata di polpo verace con patate al vapore | Octopus with potatoes
- Frittura calamari | Fried squids
- Tortillas con baccalà | Tortillas with salted cod
- Sautè di cozze | Sautéed mussels

(4, 5, 8)

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

LINGUINA DELLO CHEF 18€

IN BIANCO CON CALAMARI,
GAMBERI ASPARAGI E SCAGLIE
DI PECORINO SEMI-STAGIONATO

"WHITE" LINGUINE WITH SQUIDS,
SHRIMPS, ASPARAGUS AND
SEMI-SEASONED PECORINO FLAKES

(3,4,8,9)

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI 18€

SCAMPI CREAM RISOTTO

(3,8)

INSALATA CON CUORE DI CARCIOFI 18€

BOTTARGA DI CABRAS E
SCAGLIE DI PECORINO

ARTICHOKES HEARTS, CABRAS
BOTTARGA AND PARMESAN
FLAKES SALAD

(3,5)

TAGLIOLINI CON PESCE BIANCO 18€

FIORI DI ZUCCA E BOTTARGA
DI MUGGINE

TAGLIOLINI WITH WHITE FISH,
ZUCCHINI FLOWERS
AND MULLET BOTTARGA

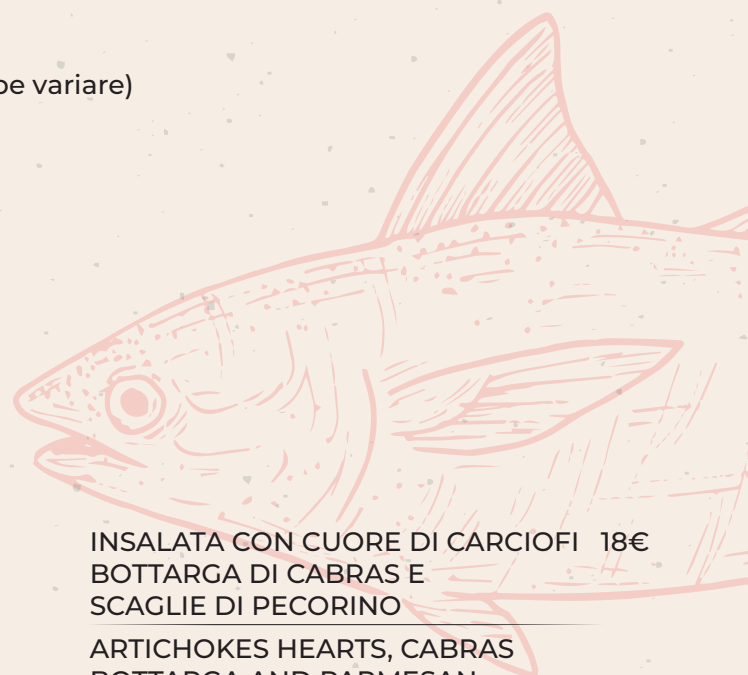
(3,5,14)

GNOCCHETTI DI PATATE, FRUTTI 18€

DI MARE ASPARAGI E POMODORO FRESCO

POTATO GNOCCHI, SEAFOOD,
ASPARAGUS AND FRESH TOMATOES

(3,4,5,8,14)



SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

POLPO ARROSTICCIATO €28 a porzione (per serving)
CON CARCIOFI E ASPARAGI ALLA GRIGLIA

OCTOPUS WITH GRILLED
ARTICHOKES AND ASPARAGUS

(4)

ASTICE ALLA CATALANA €10 all'etto (100 gr)
CATALAN LOBSTER

(8,12)

PESCATO DEL GIORNO €8/10 all'etto (100 gr)

CATCH FISH OF THE DAY

- Pescato al forno con patate |
Baked catch fish with potatoes
- Pescato all'acquapazza |
Fish caught in "crazy water"

(5)

CONTORNI | SIDE DISHES

PATATE AL FORNO €7
BAKED POTATOES

RADICCHIO ALLA GRIGLIA €7
GRILLED RADICCHIO

CARCIOFI ALLA GRIGLIA €8
GRILLES ARTICHOKES

PUNTARELLE (stagionali) €10
PUNTARELLE (seasonal)

DESSERT | DESSERTS

MILLEFOGLIE CON CREMA AL MASCARPONE €8
FRAGOLE O FRUTTI DI BOSCO

MILLEFEUILLE WITH MASCARPONE
CREAM, STRAWBERRIES OR BERRIES

(3,9,14)

SEMIFREDDO PISTACCHIO €8
NOCCIOLA E TORRONCINO

SEMIFREDDO WITH PISTACHIO,
HAZELNUT AND NOUGAT

(3,9,14)

SALAME DI CIOCCOLATO FONDENTE €8
DARK CHOCOLATE SALAMI

(3,9,14)

SEADAS MIELE DOLCE O AMARO €8-10
SEADAS WITH SWEET OR BITTER HONEY

ALLERGENI | ALLERGENS



1 - ARACHIDI



2 - NOCI



3 - LATTE



4 - MOLLUSCHI



5 - PESCE



6 - SESAMO



7 - SOIA



8 - CROSTACEI



9 - GLUTINE



10 - LUPINI



11 - SENAPE



12 - SEDANO



13 - SOLFITI



14 - UOVA

0 - PRODOTTO SURGELATO