

I NOSTRI ANTIPASTI

I COTTI

Salmone marinato al pepe rosa ^{*(D,N)}

Marinated salmon with pink pepper

€ 12

Le specialità affumicate ^{*(D)}

In base alla disponibilità: Salmone, Tonno, Anguilla, Marlin, Ricciola

Smoked seafood

€ 30

Antipasto Barbanera (degustazione) ^{*(A,B,C,D,G,H,I,L,M,N,P)}

Appetizer tasting

€ 25

Alici del Cantabrico su crostini di pan briosche e burro salato ^{*(A,C,D,G)}

Cantabrian anchovies on toasted bread and salted butter

€ 18

Frittura di moscardini ^{*(A,P)}

Fried baby octopus

€ 16

Insalata di mare ^{*(B,I,P)}

Sea salad

€ 14

Polipetti affogati ^{*(P)}

Drowned baby octopus

€ 14

Polpo marinato con mostarda di arance ^{*(L,P)}

Marinated octopus with orange mustard

€ 13

Polpettine di cernia ^{*(A,C,D)}

Grouper meatballs

€ 13

Sautè di cozze ^{*(P)}

Mussel sautè

€ 13

Alici fritte con mandorle ^{*(A,D,H)}

Fried anchovies with almonds

€ 13

Antipasto misto all'italiana ^{*(A,G)}

Mixed italian appetizer

€ 18

I CRUDI

Crudo Imperiale ^{*(B,D,P)}

Raw fish shellfish

€ 40

Cruditè di scampi ^{*(B)}

Scampi crudités

€ 24

Cruditè di gamberi rossi di Sicilia ^{*(B)}

Cruditè of red prawns from Sicily

€ 24

Ostriche ^{*(P)}

Oysters

€ 4

l'una each

I NOSTRI PRIMI

Spaghetti alle vongole ^{*(A,P)}

Spaghetti with clams

€ 16

Pacchero Pirata ^{*(A,B,D,P)}

€ 17

Risotto alla crema di scampi al profumo di lime ^{*(B,G)}

Risotto with lime-scented scampi cream

€ 16

Paccheri alla gricia ^{*(A,G)}

€ 15

Penne al pomodoro ^{*(A)}

Penne with tomato sauce

€ 10

Piatto del giorno *

il nostro staff è a vostra disposizione per illustrarvi le **proposte del giorno**

Dish of the day: our staff is at your disposal to explain our proposals

Prezzo variabile

Variable price

I NOSTRI SECONDI

Filetto di spigola con ratatouille di pomodorini in glassa di aceto balsamico ^{*(D,N)}

Sea bass fillet with cherry tomato ratatouille in balsamic vinegar

€ 18

Grigliata mista ^{*(B,D)}

Mixed grilled fish

€ 25

Tagliata di tonno su letto di rucola e glassa di aceto balsamico ^{*(D,N)}

Sliced tuna on a bed of rocket in balsamic vinegar glaze

€ 20

Filetto di orata in crosta di patate ^{*(D)}

Fillet of sea bream in potato crust

€ 17

Frittura di calamari e gamberi ^{*(A,B,P)}

Fried calamari and prawns

€ 18

Pesce alla griglia o al forno ^{*(D)}

Grilled or baked fish

€ 7 l'etto

Rombo al forno (min. 2 pers.) ^{*(D)}

Baked turbot for a minimum of two people

€ 7 l'etto

Petto di Pollo alla Milanese ^{*(A)}

Milanese chicken breast

€ 12

Bistecca

Steak

€ 7 l'etto

Per carenza di mercato alcuni piatti, talvolta, potrebbero contenere prodotti conservati o surgelati di ottima qualità.

Sarà nostra cura segnalarli al cliente.

Il menù potrebbe subire variazioni in base alla disponibilità del pescato.

I NOSTRI CONTORNI

Insalata mista

Mixed salad

€ 5

Insalata di pomodorini e rucola

Cherry tomato and rocket salad

€ 6

Verdure ripassate ^{*(H)}

Pan-fried vegetables

€ 6

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 6

Patate fritte

French fries

€ 5

I NOSTRI DOLCI

Babà napoletano al rum ^{*(A,C,E,F,G,H,L,N)}

Neapolitan babà with rum

€ 7

Coulant al pistacchio ^{*(A,C,E,F,G,H,L,N)}

Pistachio coulant

€ 7

Coulant al cioccolato fondente ^{*(A,C,E,F,G,H,L,N)}

Dark chocolate coulant

€ 7

Tortino di mele e mandorle ^{*(A,C,E,F,G,H,L,N)}

Apple and almond pie

€ 7

Tiramisù ^{*(A,C,G)}

Tiramisù

€ 7

Sorbetto al limone ^{*(C,F,G,H)}

Lemon sorbet

€ 6

Crema al caffè ^{*(C,F,G,H)}

Coffee cream

€ 6

Crostata ^{*(A,C,G,H)}

Tart

€ 5

Tozzetti e vino passito ^{*(A,C,G,H,N)}

Tozzetti biscuits and passito wine

€ 5

Frutta di stagione

Seasonal fruit

€ 5

Pane e Servizio a persona

Bread & Service per person

€ 2

LISTA ALLERGENI

- A** CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut ed i loro derivati
- B** CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- C** UOVA e prodotti a base di uova
- D** PESCE e prodotti a base di pesce
- E** ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- F** SOIA e prodotti a base di soia
- G** LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- H** FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi ed i loro prodotti
- I** SEDANO e prodotti a base di sedano
- L** SENAPE e prodotti a base di senape
- M** SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- N** ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/LT in termini di anidride solforosa totale
- O** LUPINI e prodotti a base di lupini
- P** MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi