

ANTIPASTI

CRUDO MARE
(CHIEDERE DISPONIBILITÀ E COSTI AL PERSONALE DI SALA) 

**SASHIMI DI SALMONE CON ESSENZA AL BERGAMOTTO,
CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE DI LAMPONE
E LA SUA EMULSIONE**  **16 €**

**CARPACCIO DI POLPO
CON INSALATINA DI FINOCCHIO ALLO ZAFFERANO**  **14 €**

**TARTARE DI TONNO CON STRACCIATELLA
E POLVERE DI PISTACCHIO**    **16 €**

BATTUTO DI GAMBERO ROSSO CON SUA EMULSIONE   **22 €**

BACCALÀ IN CROSTA DI MAIS SU SALSA ALLO YOGURT     **14 €**

CATALANA DI GAMBERI CON VERDURE   **16 €**

**SAUTÉ DI COZZE
CON CROSTINI DI PANE ALL'ORIGANO**   **15 €**

**MAGATELLO DI VITELLO IN SALSA TONNATA,
FIOR DI CAPPERO E PREZZEMOLO DRY**   **14 €**

**ZUCCHINE CBT SALTATE CON MENTA
E MOUSSE DI RICOTTA AL LIMONE**  **10 €**

**CARPACCIO DI BLACK ANGUS
CON ACETO BALSAMICO, RUCOLA E VELI DI GRANA**  **14 €**

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI  **18 €**

LISTA ALLERGENI

-  SENAPE  SESAMO  LUPINI  FRUTTI A GUSCIO  ARACHIDI E DERIVATI  SOIA  SEDANO  GLUTINE
-  PESCE  CROSTACEI  MOLLUSCHI  UOVA E DERIVATI  LATTE E DERIVATI  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

TORNA AL
MENÙ
PRINCIPALE

PRESTAZIONE ANTIPASTI

PRIMI

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA  14 €

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA E STRACCIATELLA   16 €

LINGUINE SENATORE CAPPELLI (BIO) O RISOTTO AL 1/2 ASTICE (MIN. PER 2 PERSONE)    28 €

TUBETTINO ALLA TARANTINA (COZZE POMODORINO E BASILICO)   15 €

RISOTTO AL LIMONE, TARTARE DI SCAMPO E POLVERE AI FRUTTI ROSSI   22 €

LINGUINA SENATORE CAPPELLI (BIO) CON POLPA DI RICCIO E KATSUOBUSHI    22 €

PACCHERO CON SCAMPO, POMODORINI E LA SUA BISQUE    18 €

SPAGHETTI ALLA SAN GIUANNIDD (OLIVE NERE, POMODORINO, CAPPERI E ALICI DEL CANTABRICO)   14 €

MEZZAMANICA CON PESTO ALLA SICILIANA, MELANZANA, POMODORINO E MANDORLE A FILO TOSTATE    14 €

PRESTAZIONE PRIMI

TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

LISTA ALLERGENI

-  SENAPE
-  SESAMO
-  LUPINI
-  FRUTTI A GUSCIO
-  ARACHIDI E DERIVATI
-  SOIA
-  SEDANO
-  GLUTINE
-  PESCE
-  CROSTACEI
-  MOLLUSCHI
-  UOVA E DERIVATI
-  LATTE E DERIVATI
-  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

SECONDI

TAGLIATA DI TONNO CON SALSA GUACAMOLE  16 €

FRITTURA DI CALAMARI   16 €

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI    18 €

CUORE DI BACCALÀ, PATATE E OLIVE A "MODO MIO"   18 €

FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI PANE D'ALTAMURA,
CUORE DI ZUCCHINA SU PARMENTIER DI PATATA VIOLA   16 €

GAMBERONI ALLA GRIGLIA (5PZ)  15 €

FILETTO DI MANZO GLASSATO
ALL'ACETO BALSAMICO 22 €

TAGLIATA DI MANZO, DATTERINO GIALLO, VALERIANA
E PETALI DI PECORINO SARDO STAGIONATO  16 €

PESCATO DEL GIORNO  60 € Kg

PRESTAZIONE SECONDI

TORNA AL
MENÙ
PRINCIPALE

LISTA ALLERGENI

-  SENAPE
  SESAMO
  LUPINI
  FRUTTI A GUSCIO
  ARACHIDI E DERIVATI
  SOIA
  SEDANO
  GLUTINE
-  PESCE
  CROSTACEI
  MOLLUSCHI
  UOVA E DERIVATI
  LATTE E DERIVATI
  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

DOLCI E BEVANDE

4/4

DOLCE DEL GIORNO **6 €**

SGROPPINO CON PROSECCO   **3 €**

SGROPPINO CON VODKA   **5 €**

SORBETTO ARTIGIANALE **6 €**

TARTUFO DI PIZZO    **5 €**

SEMIFREDDI VARI GUSTI    **6 €**

FRUTTA DI STAGIONE **6 €**

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE **2,50 €**

COCA COLA / FANTA **2,50 €**

CAFFÈ **1,20€**

COPERTO **3 €**

LISTA ALLERGENI

 **SENAPE**
 **SESAMO**
 **LUPINI**
 **FRUTTI A GUSCIO**
 **ARACHIDI E DERIVATI**
 **SOIA**
 **SEDANO**
 **GLUTINE**
 **PESCE**
 **CROSTACEI**
 **MOLLUSCHI**
 **UOVA E DERIVATI**
 **LATTE E DERIVATI**
 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

**TORNA AL
MENÙ
PRINCIPALE**

**PRESTAZIONE
DOLCI E BEVANDE**