

I nostri crudi

Degustazione di crostacei e carpacci:

Scampo, gambero rosso, gambero viola, carpaccio di branzino,
carpaccio di tonno, carpaccio di capasanta

antipasto €26,00

secondo €39,00

Degustazione di crostacei e tartar:

Scampo, gambero rosso, gambero viola, tartar di gamberi, tartar
di tonno, tartar di branzino

antipasto €26,00

secondo €39,00

A voi la scelta:

Capasanta al Mojito	€ 5,00
Scampo adriatico	€ 3,50
Gambero rosso Marzara del Vallo	€ 3,50
Gambero viola Lampedusa	€ 3,50
Carpaccio di branzino	€13,00
Carpaccio di tonno	€15,00
Carpaccio di capasanta	€15,00
Tartar di gamberi Sicilia	€15,00

Antipasti

di mare

Cefalo dell'Adriatico in carpione

con pinoli ed uvetta

€13,00

Tataki di tonno con cipolla di tropea caramellata

€14,00

Code di gambero dorate

con panko e salsa aioli

€14,00

Tris degli antipasti di mare

€18,00

Noci di capesante in crosta di barbabietola

su pastinaca

€15,00

Antipasti

di terra ed i vegetariani



Parmigiana di melanzane in crosta,
caviale al basilico su coulis di pomodoro

€13,00

Crudo di Parma 24 mesi
con giardiniera di verdure artigianale

€15,00

Muffin con piselli, polvere di speck,
Grana Padano

€12,00

Tris degli antipasti di terra

€16,00

Carpaccio di manzo Black Angus marinato
con erbe dell'orto e caviale di aceto balsamico

€13,00



Uovo in camicia, zucchina, pane integrale

€14,00

Primi piatti

il mare

Tagliolini all'astice

€19,00

Praline di gambero con fumetto di pesce e zucchine

€14,00

Spaghetti alle vongole veraci

€15,00

Triangoli allo spada

su crema di piselli e julienne di finocchio

€13,00

Orecchiette con crema aglio, triglia e sfere di basilico

€13,00

Fettuccine con capesante

su crema di pastinaca

€14,00

Primi piatti


la carne ed i vegetariani


Riso vialone nano con quaglia e porro
- oppure a vostra scelta - (min. 2 pers.)
p.p. €13,00


Fettuccine artigianali con carciofi e polvere di speck
€12,00

Tagliolini con ragù di pluma di Patanegra
e tuorlo marinato
€13,00

Quadrotti ripieni di burrata con sfilacci di anatra
€13,00

 Spaghetti alla chitarra "Cacio & Pepe"
€10,00

 Trenette alla carbonara di Tropea:
con cipolla rossa e noci
€11,00

 Zuppa del giorno
€8,00

Secondi piatti

il pesce ed i crostacei

Pescato del giorno

(prezzo secondo il mercato)

Gran selezione di pesce alla griglia o al gratin:

gamberoni, scampo reale, branzino,

tonno e capasanta

€26,00

Gallinella, porro e brodo di zafferano

€16,00

Salmone in alga nori,

maionese al frutto della passione

€14,00

Fritto di paranza

€15,00

Nasello in oliocottura glassato al burro, dragoncello

e crema di piselli

€14,00

Branzino/orata alla griglia o al forno

€14,00

Secondi piatti

le carni

Tartar di manzo

(specialità della casa dal 1973)

€19,00

Quaglia in due cotture

€16,00

Coscia di anatra confit con chutney di mele

€15,00

Tagliata di manzo con cipolla di tropea caramellata

€16,00

Costolette d'agnello alla griglia

€18,00

Filetto di manzo Black Angus al pepe €22,00

oppure con scaloppa di foie gras €27,00

I formaggi

La selezione di formaggi come secondo con mostarde artigianali	€ 13,00
La selezione di formaggi come dessert con mostarde artigianali	€ 8,00

I carrelli delle verdure

Contorno dal carrello cotto o crudo	€ 4,00
Piatto delle verdure cotte dal carrello	€ 8,00
Insalatona dal carrello	€ 6,20

Il carrello dei dessert

Dessert al carrello	da € 6,00
Coperto (servizio e tasse inclusi)	€ 2,10



Piatto vegetariano

* Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

* **Allergeni:** Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Siamo chiusi tutto il venerdì e la domenica sera