

*La vita
è troppo breve
per mangiare
e bere male!*



MENU FISSO

25 euro

solo pranzo

esclusi sabato e domenica

ANTIPASTO FISSO

per tutti i commensali del tavolo

Carpaccio di pesce spada, rucola amara e grana 12 mesi

Soutè di cozze e vongole

Bomboletti in umido al finocchietto bastardo

Pane alla brace, aglio e olio evo

UN PRIMO A SCELTA

uguale per tutti i commensali del tavolo

Spaghettone alle vongole

Mezza manica allo scoglio

Risotto alla marinara

UN SECONDO A SCELTA

uguale per tutti i commensali del tavolo

Seppie in umido con piselli

Coda di rospo porchettata

Fritto dell'adriatico con chips di patate e zucchine

DOLCE

Sorbetto al limone

BEVANDE

1 Calice di Vino

Acqua - caffè

MENU FISSO

50 euro
bevande incluse

ANTIPASTI FREDDI

Alici marinate, peperoni e capperi

Insalata di mare

Tonno rosso affumicato, semi di papavero e olio extravergine di oliva

Pane alla brace, aglio e olio evo

ANTIPASTI CALDI

Olive di pesce

Soutè di cozze e vongole Scampi bolliti

Ostriche gratinate

Bomboletti al finocchietto bastardo

DUE ASSAGGI DI PRIMO

Risotto alla marinara

maltagliato allo scoglio

DUE ASSAGGI DI SECONDO

Arrosti misto

Frittura dell'adriatico con chips di patate e zucchine

DOLCE

Sorbetto al limone

Dolce del giorno

BEVANDE

Vino in bottiglia, etichetta della settimana

Caffè

ANTIPASTI FREDDI

Uovo cotto a bassa temperatura, caviale e bagna verde	€ 15
Tonno pinna gialla affumicato, semi di papavero e olio evo	12
Carpaccio di pesce spada, rucola nostrana e grana 12 mesi	8
Crostone di pane alla brace, burrata, acciughe, pomodori confit e concassè zucchine	7
Alici marinate con battuta di peperoni e capperi	5
Insalata di mare	5

ANTIPASTI CALDI

Olive di pesce fatte a mano 8 pz	10
Bomboletti in umido al finocchietto bastardo	6
Soutè di cozze	5
Soutè di vongole	6
Scampi bolliti	10

ANTIPASTI GRATINATI

Ostriche vecchia ricetta	8
Gratinato del giorno secondo disponibilità del pescato	8

PRIMI PIATTI

Maccheroncino di pasta all'uovo, al ragù bianco, crema di patate allo zenzero e concassè di zucchine	14
Vemicellone alle vongole e bottarga di muggine	13
Spaghettoni al nero, seppia e il suo nero	14
Maltagliati di pasta all'uovo allo scoglio	14
Risotto alla marinara	12
Risotto rosato agli scampi	12

SECONDI PIATTI

Spiedo gratinato e cotto alla brace, mazzancolle e calamari	12
Arrosti misti alla brace, sogliola, scampo, spiedo e seppiolina	18
Polipo alla brace, pomata di piselli alla menta, fumetto e misticanza	14
Coda di rospo porchettata	13
Cartoccio trasparente di sogliola, capperi, verdure di verdure	12
Frittura dell'adriatico con chips di zucchine e patate	14

MENU BIMBI

12 euro

Tortellini panna e prosciutto cotto

oppure

Tortellini al pomodoro

Cotoletta & Chips

Pallina di gelato

FUORI MENU

Proposta dello chef secondo il pescato del giorno
che verrà comunicato direttamente dal cameriere se disponibile

Tutto il pesce utilizzato per la produzione segue gli standard
di abbattimento secondo le normative vigenti