



## Per iniziare

<b>Salmone Gravelax, ricotta, erbe e taralli</b> <i>Gravelax Salmon, ricotta cheese, herbs and aromatic bread</i>	<b>EURO 16.00</b>
<b>Seauté di cozze, julienne di zucchine e pane croccante</b> <i>Mussels zucchini julienne and crispy bread</i>	<b>EURO 13.00</b>
<b>Tartare di tonno, guacamole, salsa ponzu e chips di sedano rapa</b> <i>Tuna Tartare, guacamole, ponzu sauce, celeriac chips</i>	<b>EURO 16.00</b>
<b>Ceviche di pescato</b> <i>Fish Ceviche</i>	<b>EURO 16.00</b>
<b>Crocchette di pesce bianco con maionese al lime</b> <i>White fish croquette and lime mayonnaise</i>	<b>EURO 13.00</b>

## Primi piatti

Pici burro, salvia e colatura di alici e zeste di limone euro 15.00  
*Pici with butter, sage, anchovy and lemon scent*

Risotto alla pescatora [minimo per due persone] euro 20.00  
*Seafood risotto [min. for two people]*

Spaghetto alle vongole veraci euro 16.00  
*Spaghetto with clams*

Pacchero al polpo euro 18.00  
*Pacchero with octopus*

Tagliolino crema di piselli,  
crudo di gambero rosso, paprika e pinoli euro 20.00  
*Tagliolino with raw red shrimp, paprika and pine nuts*

## Secondi Piatti

Frittura di calamari e gamberi euro 18.00  
*Fried squid and shrimp*

Polpo croccante con verdure spadellate euro 18.00  
*Crispy octopus with vegetables in a pan*

Trancio di pescato, crema di legumi  
e pane aromatizzato euro 22.00  
*Fish steak, legume cream and flavored bread*

Gamberoni dorati al panko, ketchup di rapa rossa, maio  
allo zafferano e yogurt alle erbe euro 21.00  
*Prawns with panko, beetroot ketchup maio with saffron and herbal yogurt*

Scaloppa di tonno in crosta di papavero  
finocchio crudo e riduzione di miele e soia euro 23.00  
*Tuna escalope in poppy crust raw fennel honey and soy reduction*

## I Contorni

Verdure spadellate euro 6.00  
*Vegetables in a pan*

Insalata mista euro 6.00  
*Mixed salad*

Patatine fritte euro 6.00  
*French fried*

## Desserts fatti in casa EURO 7.00

**Cheesecake basilico e fragole**

*Basil and strawberry cheesecake*

**Mattonella al cioccolato con crema inglese e salsa ai frutti di  
bosco**

*Chocolate cake with cream and berry sauce*

**Panna cotta al rosmarino con riduzione di limoncello e ginepro**

*Panna cotta with rosemary limoncello sauce and juniper*

**Tiramisù**

*Tiramisù*