



Se non siete capaci di qualche stregoneria, è inutile che vi occupiate di cucina

Polpo stufato alla paprika su spuma di patate 13*
Octopus stewed with paprika on potato mousse

Tonno ala lunga al primo sale e mandorle 13*
Tuna with cheese and almond

Seppie cacio e pepe su brusca al nero 13*
Seppie cheese and black pepper

Millefoglie di alici, pane sardo, mozzarella di bufala e pachino 13*
Anchovies on toasted bread, bufalo's mozzarella and tomatoes

Triglie di scoglio alla vernaccia con olive e capperi 13*
Mullet with olives and capers

Scaloppa di pesce sciabola con caponatina di zucchine 13
Scabbard fish with zucchini

Misto di 6 antipasti a cura dello chef (minimo per 2 persone) p. p. 28
Mix 6 types

Culaccia di Parma con mozzarella di bufala 12
Ham and bufalo's mozzarella

Se vogliamo bene a qualcuno invitarlo a cena è un modo splendido per dirglielo

Linguine alla granseola 18*

Linguini with crab

Spaghetti all'aglio orsino con tartare di ricciola 18*

Spaghetti with garlic and raw amberjack

Saccottini di polpo, patate e mentuccia AOP*

Ravioli with octopus, potatoes and mint

Paccheri alici e pecorino 15*

Paccheri with anchovies and pecorino cheese

Orecchiette al nero di seppia 15

Orecchiette with cuttlefish ink

Trofie con triglie, pinoli e pomodori secchi 15*

Trofie with mullet, peanuts and dry tomatoes

Scrigni di burrata con zucchine e pecorino 13*

Ravioli with cheese, zucchini and pecorino cheese

Strigoloni con julienne di coscio di maiale casertano e pachino 13

Strigoloni with pork julienne and tomatoes

{ *Dio fece il fuoco ma certo il diavolo fece i cuochi*

Ricciola con patate pomodorini e olive 20
Amberjack with potatoes, tomatoes and olives

Trancio di tonno alla puttanesca 20
Tuna with tomatoes olives and capers

Frittura: calamari, alici e gamberi 20
Fried squid, anchovies and shrimp

Gratin di scampi gamberoni bianchi e calamari 32
Shrimp, scampi and squid gratin

Tagliata di black angus gr 300 20
Black angus steak

Scaloppa di cacio fume' con pomodorini e basilico 13
Grilled scamorza with tomatoes and basil



Si prega di specificare allergie e intolleranze al personale di servizio

*I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere congelati o abbattuti secondo le normative vigenti*

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro), lupini, molluschi