

Crudo mare

Scampi (2,6, **)	6/cad.
Gamberi rossi (2, 7, **)	7/cad.
Ostriche	7/cad.

Antipasti

Cozze gratinate (1, 4, 7, 14)	15
Merluzzo dorato alla mediterranea (1, 2, 8, **)	18
Maialino, senape e scarola (10, **)	18
Tonno alla parmigiana (1, 4, 7, **)	18
Polpo verace arrosto e patate (4, 14, **)	20
Carpaccio di pescato, olio e limone (1, 4, *)	22

Pasta e Riso

Orecchiette, pomodorino giallo arrosto e ricotta salata (1, 7, **)	18
Calamarata al ragù di seppia, cacio e pepe (1, 4, 14, **)	22
Tubetto allo scorfano (1, 4, 9, **)	22
Riso, gambero rosso e crusco (2, 4, 7, 9, *)	25
Spaghetto al riccio (1, 4, 14, **)	28

Carne e Pesce

Agnello scottadito (11, **)	23
Calamari in acquasale (1, 4, 9, **)	23
Manzo, lattuga e bernese (3, 9, 12, **)	25
Dentice, spinacino e salsa al limone (4, 7, 14, **)	25
Ricciola, asparagi e salsa olandese (4, 7, 14, **)	28

Contorni

La raccolta di ortaggi del giorno

7

Dolci

Sorbetto alla frutta (8, *)	5
Gelato (1, 8, **)	6
Cioccolato, ricotta e pera (8, **)	8
Bavarese ai tre cioccolati (1, 3, 8, **)	8
Tiramisù (8, **)	8

Bevande

Acqua Filleto	4
Bevande analcoliche	5
Caffè	2
Coperto	4

ALLERGENI

Se hai delle allergie e/o delle intolleranze alimentari ti preghiamo di informare il responsabile di sala. Tutto il ns. personale è preparato a fornire informazioni sul nostro cibo. I numeri di lato ad ogni piatto corrispondono a possibili allergeni. Per cortesia verificare sulla relativa lista.

1. Cereali 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a Guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

*In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere usato prodotto surgelato di altissima qualità.

**Il nostro pescato viene acquistato fresco e trattato con il freddo intenso (-20°C) al fine di garantire la massima sicurezza e salubrità dei nostri ospiti.

Conforme alle prescrizioni del regolamento (Reg. CE 853/04)

Ricordiamo che non è permesso fumare al tavolo: il nostro personale vi indicherà le aree riservate ai fumatori.

Illustrazioni a cura di Vito Savino

Raw sea

Prawns (2,6,**)	6/each
Red shrimps (2,7,**)	7/each
Oysters	7/each

Appetizers

Gratin mussels (1,4,7,14)	15
Mediterranean golden cod (1,2,8,**)	18
Little pork, mustard and scarola (10,**)	18
Tuna Parmigiana (1,4,7,**)	18
Roasted octopus and potatoes (4,14,**)	20
Carpaccio of fish, oil and lemon (1,4,*)	22

Pasta and Rice

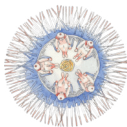
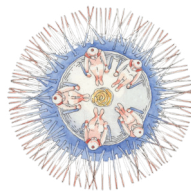
Orecchiette pasta, roasted yellow tomatoes and salted ricotta (1,7,**)	18
Calamarata pasta with cuttlefish ragout, cheese and pepper (1,4,14,**)	22
Tubetto pasta with sea scorpion fish (1,4,9,**)	22
Rice, red shrimps and crusco (2,4,7,9,*)	25
Spaghetti pasta with sea urchin (1,4,14,**)	28

Meat and Fish

Lamb chops (11,**)	23
Squid in salt water (1,4,9,**)	23
Beef, lettuce and béarnaise sauce (3,9,12,**)	25
Red snapper, spinach and lemon sauce (4,7,14,**)	25
Amberjack, asparagus and hollandaise sauce (4,7,14,**)	28

Side dishes

The vegetables harvest of the day	7
-----------------------------------	---



Dessert

Fruit sorbet(8,*)	5
Ice cream (1,8,**)	6
Chocolate, ricotta cheese and pear (8,**)	8
Three chocolate bavarian cream (1,3,8,**)	8
Tiramisù (8,**)	8

Drinks

Filette water	4
Non-alcoholic drinks	5
Coffee	2
Cover charge	4

ALLERGENS

If you have any allergies and/or food intolerances, please inform the manager on duty.

All our staff are trained to provide information about our food.

The numbers beside each dish correspond to possible allergens. Please check the relevant list.

1.Cereals 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard
11. Sesame 12. Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

*In the absence of fresh produce, frozen products of the highest quality may be used.

**Our seafood is purchased fresh and treated with intense cold (-20°C) to ensure the highest safety and health standards for our guests.

In compliance with the regulations (Reg. EC 853/04).

Please note that smoking is not allowed at the table: our staff will indicate the designated smoking areas.