

## Per cominciare

<b>Code di gamberi crema di zucca e castagne</b> (prawn tails, pumpkin and chestnuts)	€ 16,00
<b>Totanetti ripieni, pane, timo e parmigiano</b> (stuffed squid, bread, thyme and parmesan)	€ 15,00
<b>Capesante sfiammate su crema di patate U.S.A.</b> (scallops, with sweet potato cream)	€ 15,00
<b>Crocchette di baccala su crema di melanzane</b> (cod-fish with aubergines)	€ 15,00
<b>Lecca lecca di gamberi con guancia di norcia</b> (Our "shrimp lollipop")	€ 15,00
<b>Tris a fantasia dello chef</b>	€ 16,00
<b>Ostrica Sarda e gin o/Gambero rosso Sicilia, olio agrumi</b>	€ 5,00 cad



## Primi Piatti

<b>Chitarra alla carbonara di mare (22 anni)</b> (Fresh spaghetti to the carbonara sea)	€ 17,00
<b>Ravioli ripieni di crostacei con radicchio e noci</b> (ravioli filled crab, with radicchio and nuts)	€ 17,00
<b>Spaghetti n.5, telline, zucchine e bottarga</b> (Spaghetti n.5 with, mussels, zucchini and bottarga)	€ 15,00
<b>Paccheri di Gragnano pesce spada e melanzane</b> (Paccheri di Gragnano, with crabmeat)	€ 16,00
<b>Gnocchi di patate al profumo di mare</b> (potato gnocchi with octopus ragout)	€ 15,00
<b>Risotto scampi e porcini (min. x 2)</b>	€ 16,00 cad.



## Il Pesce

<b>Fritto misto con patate chips</b> (Mixed fried fish with chips)	€ 22,00
<b>Seppia cotta "60 gradi" con crema di zucca e castagne</b> (Steamed cuttlefish with cream pumpkin and chestnuts)	€ 18,00
<b>Filetto di spigola, datterino giallo, scampi e calamari</b> (seabass, yellow cherry tomatoes, scampi and calamari)	€ 24,00
<b>Trancio di pesce spada alla siciliana</b> (Sicilian swordfish steak)	€ 20,00
<b>Rombo chiodato al forno con porcini e patate</b> (Baked turbot fish with courgette flowers)	€ 26,00



A  
U  
T  
U  
N  
N  
O

Si consiglia di NON modificare i piatti per poter apprezzare al meglio i loro sapori e abbinamenti.  
In caso di intolleranze o allergie si prega di comunicarlo immediatamente al personale.