



## ANTIPASTI

TARTARA DI BRANZINO CON POMODORO PANTESCO Sea bass tartar with pantelleria tomatoes	12
INSALATA DI SEPIE* FARRO POMODORINI SEDANO E CETRIOLI Cuttlefish salad with spelt,celery,cucumbers and basil	10
BACCALÀ MANTECATO E FRITTO IN PANE SU CREMA DI PISELLI Puree of dried cod fried in black bread on peas cream	9
SARDONI IN SAOR Anchovies in onion style	8
BATTUTA DI FASSONA CON SPUMA DI TUORLO E SENAPE E CROSTINI Beef tartar with egg & mustard sauce	13
CARPACCIO DI SCOTTONA CON CUCUNCI MELA E FORMAGGIO MLET Beef carpaccio with capers fruit,apple and cheese	11
BURRATINA CON DATTERINI E BASILICO Mozzarella Burrata with small tomatoes and basil	9

## PRIMI

ZUPPA/VELLUTATA DEL GIORNO Day Soup	7,5
RAVIOLI DI DENTICE CON BISQUE DI GAMBERI Dentex ravioli with prawns bisquet	12
SPAGHETTINO CON VONGOLE VERACI, MOLLICA DI PANE TOSTATO e ZESTE DI LIMONE Spaghetti with carpet shells	11
LINGUINE ALLO SCOGLIO Flat spaghetti with sea fruits and crustaceans	14
TONNARELLI AGLIO OLIO PEPERONCINO E TARTARA DI SCAMPI* Garlic Flat spaghetti and chili oil with shrimps tartar	13
GNOCCHETTI DI PATATE CON COZZE CIME DI BROCCOLI E POMODORINI Little dumplings with mussels,broccoli tops and tomatoes	10
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MANZO BIOLOGICO Tagliatelle with beef ragout	9

## SECONDI

PIOVRA* ALLA GRIGLIA CON LENTICCHIE E SPUMA DI PATATE E CURCUMA Grilled octopus with lentils and potatoes and curcuma cream	13
FRITTO MISTO Mixed fried fish	15
TRANCIO DI OMBRINA AL FORNO CON VERDURINE DI STAGIONE Shi drum cooked in the oven with vegetables in season	19
TONNO SCOTTATO AL SESAMO CON GAZPACHO DI CAPPERI E OLIVE Tuna tataki with capers and olives gazpacho	16
TAGLIATA DI CUBE ROLL CON SALSA BALSAMICA E GIARDINIERA DI VERDURE Sliced Cube roll with balsamic sauce and garden vegetables	16
COSTINE DI MAIALE LACCATE ALL'ORIENTALE Asian style pork ribs	14