

Antipasti

Fiore di zucca Euro 6,00

Fiore di zucca pastellato con ricotta e pepe

Burrata Euro 8,00

Burratina pugliese con capperi, cipolla rossa di tropea pesto di basilico e crostino di pane

Insalata di polpo in agrodolce Euro 8,00

Polpo cotto a vapore con crudite' di stagione

Souté di vongole Euro 7,00

Souté di vongole con crostini di pane aromatizzati all'aglio e olio

Carpaccio di Salmone Euro 8,00

Carpaccio di Salmone affumicato con pane nero e burro agli agrumi

Fassona Euro 8,00

Tartar di Fassona con rughetta selvatica e gelato al parmigiano reggiano Dop

Prosciutto e mozzarella Euro 7,00

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala campana, pane Carasau e aria di aceto balsamico

Primi

Amatriciana di mare Euro 13,00

Spaghettoni con rana pescatrice guanciaie, pomodorini e pecorino romano Dop

Ajo e ojo "antica roma" Euro 13,00

Spaghettoni con aglio, olio, peperoncino e gamberi

ravioli Euro 12,00

ravioli ripieni di burrata e maggiorana con crema di vongole veraci

pasta al pomod'oro Euro 11,00

Linguine con datterini gialli

Secondi

Rana pescatrice Euro 16,00

Rana pescatrice avvolta in un san Daniele Dop cotta a bassa temperatura su crema di erbe e catalana di verdure

Sapori di mare Euro 16,00

Pescato del giorno al guazzetto "piccante" e crostini di pane casereccio aromatizzati al timo

Spumoso di polpo Euro 15,00

Polpo cotto a bassa temperatura su spuma di patate pomodori confit pepe e crostini di pane aromatizzati al rosmarino

Filetto di manzo Euro 18,00

Filetto di manzo con fonduta di cipolle e patate arrosto

Dolci

Tiramisu Euro 6,00

Tiramisu classico montato al bicchiere

Non chiamatela Pastiera Euro 7,00

Crumble di grano, mousse di ricotta e sorbetto all'arancia

Assiette di nocciola o cioccolato fondente Euro 7,00

Variazione di nocciola o cioccolato

Sorbetto al limone Euro 5,00

Il vassoio delle "pastarelle" Euro 4,00

Quattro pezzi a scelta dal nostro assortimento