



ANTIPASTI DI PESCE

Capesante gratinate

capasante gratinate in forno con pane grattugiato,
prezzemolo, sale

al pezzo 3,00

Gran antipasto di mare

capasanta gratinata, insalata di mare tiepida,
baccalà mantecato con polenta

11,80

Baccalà mantecato con polenta

9,00

Insalatina di mare tiepida

con polpo, seppie, pomodorini, olive Taggiasche,
prezzemolo, olio evo

9,20

Tartare di tonno

servita con senape, polvere di olive Taggiasche, capperi, salsa di soia caramellata

9,20

Alici del Cantabrico

con burro e crostini

9,80



PRIMI PIATTI

DI MARE

Risotto con capesante e funghi porcini

(minimo per 2 persone)

12,00

Maccheroncini al ragù di mare

maccheroncini di pasta fresca conditi con cozze, gamberi, calamari e pomodoro

9,90

Tagliolini ai gamberi e pesto al basilico

tagliolini di pasta fresca ai gamberi, con pesto al basilico e scorza di limone su crema di burrata

12,80

Tagliolini al branzino e lime

tagliolini di pasta fresca spadellati con branzino fresco, pomodorini confit, lime grattugiato fresco

11,00



SECONDI PIATTI DI MARE

Filetto di branzino

con verdure croccanti, olio al basilico e riduzione allo yogurt con erba cipollina

14,00

Frittura di calamari

anelli di calamari infarinati in farina di grano duro

12,90

Gran frittura di paranza

filetto di triglia, anelli di calamari, acquadelle, code di gamberi, gamberoni, con maionese al curry

15,90

Duetto di tonno

trancio di tonno brasato all'Amarone con purè di patate e tagliata di tonno
in crosta di pane al nero di seppia

16,00

CONTORNI

Patate fritte "dippers" o arrosto
Verdure cotte di stagione

4,50

Insalata mista

4,00