## *Per cominciare*

| | |
|---|---|
| ***Code di gamberi con cipolline agrodolci*** | ***€ 16,00*** |
| *( prawn tails, with sweet and sour onions)* | |
| ***Polipetti con piselli in guazzetto*** | ***€ 15,00*** |
| *(octopus with peas in stew)* | |
| ***Capesante al bacon con crema di zucchine*** | ***€15,00*** |
| *(bacon scallops ,with courgette cream)* | |
| ***Crocchette di baccala su crema di melanzane*** | ***€ 15,00*** |
| *(cod-fish with aubergines)* | |
| ***Lecca lecca di gamberi con guanciale di norcia*** | ***€ 15,00*** |
| *(Our "shrimp lollipop")* | |
| ***Tris a fantasia dello chef*** | ***€ 16,00*** |
| ***Ostrica Sarda e gin o/Gambero rosso Sicilia,olio agrumi*** | ***€ 5,00 cad*** |

## *Primi Piatti*

| | |
|---|---|
| ***Chitarra alla carbonara di mare ( 22 anni , quest'anno23 ! )*** | ***€ 18,00*** |
| *(Fresh spaghetti to the carbonara sea)* | |
| ***Ravioli ripieni di crostacei con pepite di polpo*** | ***€ 17,00*** |
| *( ravioli filled crab , with octopus)* | |
| ***Spaghetti n.5, telline, carciofi e bottarga*** | ***€ 16,00*** |
| *(Spaghetti n.5 with,mussels , artichokes bottarga)* | |
| ***Paccheri di Gragnano con sugo di crostacei*** | ***€ 16,00*** |
| *( Paccheri di Gragnano,with crabmeat )* | |
| ***Orecchiette alla polpa di riccio*** | ***€ 16,00*** |
| *(orecchiette with sea urchin pulp)* | |
| ***Giuggiole , ombrina e frutti di mare ( piatto unico )*** | ***€ 27,00*** |

## *Il Pesce*

| | |
|---|---|
| ***Fritto misto con patate chips*** | ***€ 22,00*** |
| *(Mixed fried fish with chips)* | |
| ***Tagliata di tonno rosso con sesamo e carciofi caramellati*** | ***€ 20,00*** |
| *(Sliced redtuna with sesame and artichokes)* | |
| ***Polpo alla piastra con crema di zucca*** | ***€ 24,00*** |
| *(grilled octopus with pumpkin cream)* | |
| ***Tortino di ombrina alla parmigiana di mare*** | ***€ 20,00*** |
| *( Ombrina pie with seafood parmigiana)* | |
| ***Rombo chiodato al forno con carciofi e patate*** | ***€ 27,00*** |
| *(Baked turbot fish with artichokes and potatoes)* | |

***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.***