

*Caro ospite/cliente, benvenuto in questo ristorante;
se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure
informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati
per consigliarti nel migliore dei modi.*

*Dear guest/customer, welcome at this restaurant;
if you have any allergies and/or alimentary intolerances please ask
about our food and our drinks. We are prepared to advise you in the
best way.*

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

Gli Antipasti

<i>Cozze alla Marinara profumate al Limone</i> (14) (Mussels Marinara scented with Lemon)	€__ 14,00
<i>Zuppa di Cozze e Vongole</i> (1,14) (Soup of Mussels and Clams in Red)	€__ 17,00
<i>Sautè di Vongole in Bianco</i> (14) (Sautéed Clams in White)	€__ 25,00
<i>Carpaccio di Calamaro (*) scottato con Dadolata Pomodorini, Erba Cipollina e Scorzetta di Limone</i> (8,14) (Carpaccio of Seared Squid with Diced Tomatoes, Chives and Lemon Zest)	€__ 16,00
<i>Carpaccio di Spada affumicato, Morbido di Caprino e Pomodori Passiti</i> (4,7) (Smoked Sword Fish Carpaccio, Dolce Sardo Chees and Sundried Tomatos)	€__ 16,00
<i>Carpaccio di Salmone con Arancio e Ricotta al Limone</i> (4,7) (Carpaccio of Salmon with Orange and Ricotta Chees and Lemon Zest)	€__ 15,00
<i>Polpo, con Patate allo Zafferano</i> (14) (Octopus with Saffron Potatoes and Balsamic Vinegar)	€__ 15,00
<i>Misto alla Catalana</i> (2,4,9,14) (Mixed Catalan)	€__ 16,00
<i>Gamberi Bardati con Pancetta, su Humus di Ceci ed Anacardi</i> (2,5) (Shrimp wrapped with Bacon, Humus and Cashew)	€__ 16,00
<i>Cubi di Tonno Pinna Gialla scottati con Senape dolce, Lamelle di Mandorle e Porro Fritto</i> (3,4,7,8,10) (Cubes of Seared Tuna with Sweet Mustard, Shaved Almond and Fried Leek)	€__ 16,00
<i>Tartare di Tonno Pinna Gialla e Salmone, con Ananas in osmosi</i> (4,9) (Yellow fin Tuna and Salmon tartare, with pineapple in osmosis)	€__ 16,00
<i>Insalata di Bottarga</i> (4,9) (Bottarga Salad)	€__ 16,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, con basilico fresco ed Origano</i> (7) (Tomato, Mozzarella, Eggplant with fresh basil and oregano)	€__ 11,00
<i>Formaggio Arrosto con Zucchine e Pomodori Secchi</i> (7) (Roasted Cheese with Zucchini and Dried Tomatoes)	€__ 11,00

I Primi

Mezzelune di Dentice alla Crema di Gamberi e Scampi (1,2,4,7) (Mezzelune of Dentex with cream of Langostine and Prawns)	€__15,00
Lados allo Scoglio (1,2,4,14) (Fresh Pasta with Seafood)	€__15,00
Risotto alla Pescatora (1,2,4,14) (Risotto with Seafood) (min. 2 porzioni/portions)	cad. €__16,00
Fregola con Vongole (1,4,14) (Fregola with Clams)	€__16,00
Spaghetti con Vongole (1,4,14) (Spaghetti with Clams)	€__16,00
con spolverata di Bottarga aggiunta (Spaghetti with Clams)	€__18,00
Spaghetti con Vongole e Petali di Bottarga (1,4,14) (Spaghetti / Fregola with Clams and Bottarga)	€__20,00
Ravioli di Ricotta e Spinaci (1,3,7) (Fresh Pasta of Ricotta and Spinach with Tomato Sauce)	€__13,00
Malloreddus al Pomodoro (1) (Fresh Pasta with Tomato Sauce)	€__11,00
Malloreddus con Salsiccia (1) (Fresh Pasta with Tomato sauce with Sausage)	€__13,00

I Secondi di Pesce

Polpo Marinato e Grigliato con Caponatina di Verdure e Salsa Tzatziki^(7,14) €__19,00
(Marinated and Grilled Octopus with Ratatouille
Vegetables and SauceTzatziki)

Tagliata di Tonno Pinna Gialla alle Erbe Aromatiche ^(1,3,4) €__22,00
(Sliced Tuna with aromatic herbs)

Pesce alla Mediterranea ^(1,4) l'etto €__7,00/hg
(Mediterranean Fish)

Pesce al Mirto⁽⁴⁾ l'etto €__7,00/hg
(Fish scented with Mirto)

Pesce alla Griglia ⁽⁴⁾ l'etto €__7,00/hg
(Grilled Fish)

Pesce al Sale ⁽⁴⁾ l'etto €__7,00/hg
(Fish with Salt)

Le Fritture

Frittura di Calamari ^{(1,14) (*)} €__19,00
(Fried of Squid)

Frittura di Calamari e Code di Gamberi ^{(1,2,14) (*)} €__23,00
(Fried of Squid and Prawns)

I Crostacei

Gamberi del Mediterraneo alla Griglia ^{(2) (*)} €__30,00
(Grilled of Fresh Prawns)

Aragosta ^{(2) (su prenotazione)} l'etto €__22,00/hg
(Lobster)

I Secondi di Carne

Tagliata di Manzo con Rucola e Grana €__20,00
(Sliced Beef with Rocket and Parmesan)

Filetto di Vitellone con Salsa Bernese €__22,00
(Fillet of Beef with Salsa Bernese)

I Contorni

Insalata Mista / Insalata di Pomodori €__5,00
(Mixed Salad) / (Tomato Salad)

Patate Fritte ⁽¹⁾ ()* €__5,00
(Chips)

Verdure alla Griglia €__6,00
(Grilled Vegetables)

Coperto €__3,00
(Cover charge)

() In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto abbattuto o congelato all'origine, ma comunque di primissima qualità*

() In the absence of fresh product, the product will be used chilled or frozen at the origin, but still of the highest quality*

I Dessert

<i>Sorbetto al limone</i> (correzione Vodka/mirto) (7)	€ ___ 4,50 / 5,00
<i>Crema Catalana</i> (3,7) (Catalan Cream)	€ ___ 5,50
Tiramisù (1,3,7)	€ ___ 6,00
Seadas (1,7)	€ ___ 6,00
<i>Semifreddo al croccante</i> (3,7,8)	€ ___ 7,00
<i>Semifreddo al pecorino e pistacchio</i> (3,7,8)	€ ___ 7,00
Frutta (FreshFruit)	€ ___ 5,50
Coppa Gelato	€ ___ 5,00