



ANTIPASTI

TRIS DI TARTARE_____ 15€

PLATEAU DI CRUDI (in base alla disponibilità)_____ 40€

OSTRICA GILLARDEAU_____ 7€

DEGUSTAZIONE ANTIPASTI CALDI_____ 20€

CROSTACEI FLAMBÈ_____ 90€/Kg

PRIMI

RAVIOLO AI 4 CROSTACEI_____ 18€

PACCHERI CON ASTICE (MINIMO 2 PORZIONI)_____ 35€
a porzione

CAVATELLI CON FRUTTI DI MARE_____ 20€

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE (MINIMO 2 PERSONE)_____ 18€
a porzione

SECONDI

FRITTURA DI CALAMARI_____ 22€

CALAMARI ARROSTO_____ 23€

FILETTO DI PESCE D'AMO_____ 27€

RICCIOLA SCOTTATA_____ 28€

PESCATO DEL GIORNO AL FORNO
(CHIEDERE LA DISPONIBILITÀ E IL PESO AL PERSONALE DI SALA)_____ 75€/Kg

DOLCI

CHEESECAKE ALLA NOCCIOLA_____ 5€

SFOGLIA CON CREMA E FRUTTI DI BOSCO_____ 5€

SEMIFREDDO AL MANDARINO_____ 6€

TORTINO AL CIOCCOLATO_____ 7€

Gentile Cliente Vi informiamo che ai sensi della Circ. Min. 06/02/2015 - Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile richiederli al personale di sala.

Si avvisa la gentile clientela che i prodotti ittici freschi destinati ad essere consumati marinati, crudi o poco cotti, subiscono un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattitore rapido di temperatura. Tale procedimento è conforme a quanto disposto dall' Ordinanza Ministeriale - Ministero della Salute n°121 del 12/05/1992 e al Reg. CE 853/2004 Allegato III. Sezione VIII. Capitolo 3 Lettera D. Punto 3 e successive modifiche ed integrazioni, che prevede un trattamento a -20°C per almeno 24 ore oppure a -35°C per almeno 15 ore