



## ***antipasti***

***schacciata di crudo di gamberi rossi, stracciata di bufala campana e lamponi*** 16

***insalatina di mare dello chef*** 15

***crocchettone di mare*** 11

***parmigiana di mare*** 15

***paninetto mediterraneo*** 8

***gamberi fritti in pasta kataifi con salsa cocktail*** 14

***carpaccio di manzo tataki alle erbe, crumble ai cinque cereali, mayonese al rafano e tuorlo marinato*** 16

***tagliere di salumi e formaggi nostrani (x2 persone)*** 20

***burrata di bufala campana con insalatina di spinaci, pomodorini confit, acciughe del Cantabrico e tarallo sbriciolato*** 12

***frittura all'italiana delle donne (x2 persone)*** 10

***coperto 2,50***



## *primi*

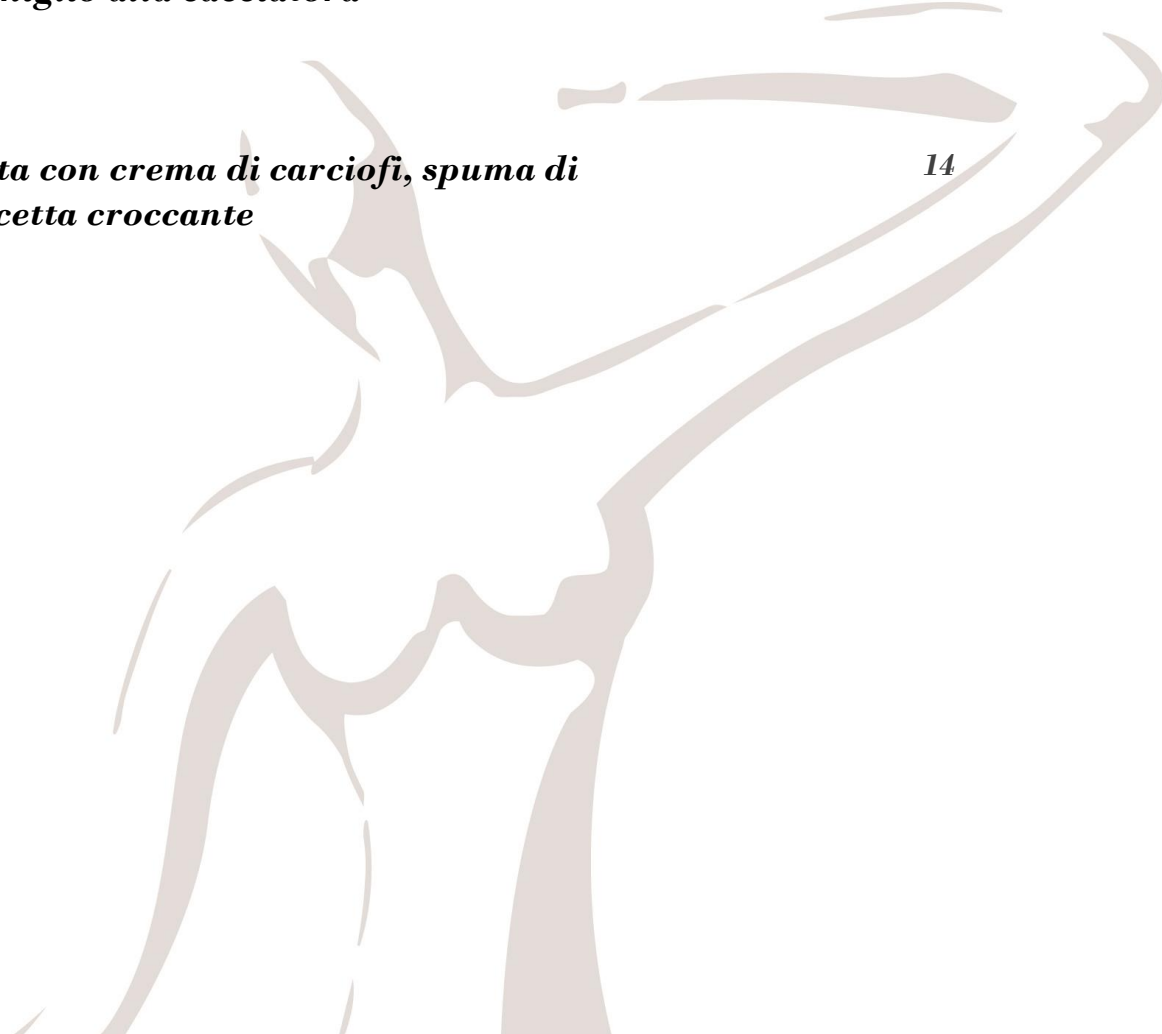
*mezzi paccheri al ragù di crostacei* 15

*spaghetti con frutti di mare e polvere di alga* 18

*pasta e patate di mare* 16

*bucatini con coniglio alla cacciatora* 16

*tortelli di ricotta con crema di carciofi, spuma di pecorino e pancetta croccante* 14





## ***secondi***

<b><i>baccalà in crosta di mandorle, peperoni, olive e capperi</i></b>	<b><i>17</i></b>
<b><i>millefoglie di orata</i></b>	<b><i>18</i></b>
<b><i>seppia scottata su salsa mediterranea, piselli e chips al nero di seppia</i></b>	<b><i>17</i></b>
<b><i>polpo alla plancia su schiacciata di patate, salsa nduja e peperoncini verdi</i></b>	<b><i>16</i></b>
<b><i>frittura mediterranea dello chef</i></b>	<b><i>23</i></b>
<b><i>filetto di vitellina in crosta di pistacchio, verdure di stagione e spuma di provolone</i></b>	<b><i>23</i></b>
<b><i>ribs dello chef</i></b>	<b><i>18</i></b>
<b><i>entrecôte argentina</i></b>	<b><i>all'etto 7.5</i></b>



## ***dolci***

***tiramisù della tradizione***

***cannolo scomposto dello chef***

***caprese con mousse al cioccolato e pralinato di mandorle***

***cheesecake delle donne, con salsa di fragole o coulis di frutti di bosco***

***tarte au citron : tartelletta di pasta frolla, crema al limone e meringa francese fiammeggiata***

***creme brulèe all'arancia***

***semifreddo Perù***

***semifreddo al cocco***

***semifreddo arachidi e caramello mou***

***sorbetto al limone***

***7 euro***