

Per cominciare...

Ostriche

Fins de Claire (Francia) (14)

4 cad.1

Alici marinate

in aceto, limone, aglio e bacche di pepe verde (4)

9

Alici impanate

fritte e dorate (1,3,4,5,11)

10

Tartare

di tonno e salmone al coltello con frutta fresca (4)

17

Gamberi con avocado e agrumi

cotti al vapore conditi con limone, sale e olio extravergine di oliva (2)

14



Bruschetta homemade

con crema di burrata pugliese, tartare di gambero rosso di Sicilia e 'nduja calabra (2,7,11)

14

Salmone marinato

al gin e agrumi con passion fruit (4)

14

Tagliere di Crudo di Parma d.o.p.
con burrata pugliese e gnocco fritto
casereccio (1,2,5,7)

18



= piccante

I primi

-  **Orecchiette pugliesi** 18
al ragù di mare e peperoncino (1,3,2,4,6,9,14)
- Paccheri di Gragnano** 20
con crema e granella di pistacchi siciliani, stracciatella di burrata e tartare di gambero rosso (1,2,7,8)
- Calamarata di Gragnano** 18
cacio e pepe con crudo di salmone fresco e scorza di limone (1,4,7)
-  **Trofie fresche** 18
aglio, olio peperoncino, olive taggiasche e dadolata di tonno crudo (1,3,4,6)
- Scialatielli napoletani** 18
allo scoglio con pomodorini ciliegini e prezzemolo (1,2,4,14)
-  **Gnocchi di patate fatti in casa** 16
con melanzane dorate, pomodorini ciliegini e petali di ricotta salata siciliana (1,3,5,7)

 = piccante

 = vegetariano

I secondi

Grigliata mista di pesce 26
pescato del giorno, crostacei e molluschi (2,4,14)

Polpo alla griglia 24
e crema di pecorino romano d.o.p. (7,14)

Filetto di tonno scottato 24
con guacamole homemade (4)

Fritto misto 18
di calamari, gamberi e verdure (1,2,3,4,5,14)

Filetto di branzino 23
alla griglia (4)

Controfiletto di manzo irlandese 28
*alla griglia con cristalli di sale rosa dell'Himalaya,
rosmarino e patate al forno*

Cotoletta di vitello alla milanese 26
vestita di rucola e pomodorini (1,3,5,7,8,11)

I contorni

Verdure alla griglia 7
zucchine, melanzane, trevisana, peperoni

Patate saltate 6
in padella al rosmarino

Insalata mista 5

Patatine fritte 5
fatte in casa (1,5)