

ANTIPASTI COTTI

SINFONIA DI MARE: PANZANELLA CON TRIGLIA, INSALATA DI SEPPIA E POLVERE DI OLIVE, BACCALÀ MANTECATO, POLIPO E PATATE, SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI E PEPE ROSA <i>SYMPHONY OF THE SEA: PANZANELLA WITH RED MULLET, CUTTLEFISH SALAD AND OLIVE POWDER, CREAMED SALT COD, OCTOPUS AND POTATOES, CITRUS-MARINATED SALMON WITH PINK PEPPER.</i>	26
TRIS DI GRATINATI CANESTRINI, COZZE E CANNELLI <i>GRATIN TRIO SCALLOPS, MUSSELS AND RAZOR CLAMS</i>	19
INSALATA DI MARE CON VERDURE CROCCANTI <i>SEAFOOD SALAD WITH CRISPY VEGETABLES</i>	18
ALICI NOSTRANE MARINATE CON CATALANA DI SAN MARZANO E TROPEA <i>MARINATED LOCAL ANCHOVIES WITH SAN MARZANO AND TROPEA TOMATO-ONION SALAD</i>	16
VITELLO TONNATO CON SALSIA ALLA VECCHIA MANIERA <i>VEAL WITH TUNA SAUCE, OLD-STYLE RECIPE</i>	18
TOFU GRIGLIATO CON VERDURE CROCCANTI <i>GRILLED TOFU WITH CRISPY SALAD</i>	16

ANTIPASTI CRUDI

CEVICHE DI PESCE BIANCO IN AGRODOLCE E AJI AMARILLO <i>SWEET AND SOUR WHITE FISH CEVICHE WITH AJI AMARILLO</i>	20
SASHIMI MISTO DI PESCE (5 PROPOSTE SECONDO DISPONIBILITÀ DEL PESCATO) <i>MIXED FISH SASHIMI (5 SELECTIONS ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY)</i>	28
TATAKI DI TONNO <i>TUNA TATAKI</i>	24
TRIS DI TACOS IN TARTARE <i>SELECTION OF THREE TARTARE TACOS</i>	18
TARTARE DI FASSONA CON RICOTTA DI BUFALA E TARTUFO ESTIVO <i>FASSONA BEEF TARTARE WITH BUFFALO RICOTTA AND SUMMER TRUFFLE</i>	20
GRAN CRUDO DI PESCI E CROSTACEI (PER 2 PERSONE) <i>GRAND RAW SELECTION OF FISH AND SHELLFISH (FOR 2 PEOPLE)</i>	60
SCAMPI	8 CAD.
GAMBERO ROSSO	7 CAD.
GAMBERO VIOLA	7 CAD.
CANOCCHIA	5 CAD.
OSTRICHE	5 CAD.
GAMBERO ROSA	2 CAD.

PRIMI - TUTTA LA PASTA FRESCA È FATTA IN CASA

SPAGHETTI FATTORIA MANCINI CON BURRATA, CRUDO DI GAMBERO ROSSO, ZEST DI LIME E SALICORNIA <i>FATTORIA MANCINI SPAGHETTI WITH BURRATA, RAW RED PRAWNS, LIME ZEST AND SAPHIRE.</i>	22
TAGLIOLINO ALLO SCOGLIO BIANCO SGUSCIATO <i>TAGLIOLINI WITH SHELL-LESS WHITE SEAFOOD</i>	20
GNOCCHETTI DI PATATE AI MOLLUSCHI E ZAFFERANO <i>POTATO GNOCCHETTI WITH SHELLFISH AND SAFFRON</i>	18
RAVIOLI SPINACI E TOFU AL SUGO GIALLO E BASILICO <i>HOMEMADE SPINACH AND TOFU RAVIOLI WITH YELLOW SAUCE AND BASIL</i>	16
TAGLIATELLE AL RAGÙ ROMAGNOLO <i>HOMEMADE TAGLIATELLE WITH ROMAGNA MEAT RAGÙ</i>	16

SECONDI

FRITTO DI CALAMARI, GAMBERI E VERDURE CROCCANTI <i>FRIED CALAMARI, PRAWNS AND CRISPY VEGETABLES</i>	18
TRANCIO DI OMBRINA ARROSTO GLASSATA AL MISO <i>ROASTED CROAKER FILLET GLAZED WITH MISO</i>	24
TRANCI DI RICCIOLA CON FRICASSEA DI VERDURE <i>AMBERJACK FILLET WITH VEGETABLE CAPONATA</i>	23
FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA <i>MEDITERRANEAN-STYLE SEA BASS FILLET</i>	23
SEPIIOLINI ALLA GRIGLIA CON POMODORINI CONFIT <i>GRILLED BABY CUTTLFISH WITH CONFIT CHERRY TOMATOES</i>	20
GALLETTO DISOSSATO MARINATO AL MISO CON AVOCADO <i>MISO MARINATED CHICKEN THIGH WITH AVOCADO</i>	18
TAGLIATA DI MANZO SALE E ROSMARINO <i>SLICED BEEF STEAK WITH SALT AND ROSEMARY</i>	24

CONTORNI

CICORIA SALTATA <i>SAUTÉED CHICORY</i>	6	INSALATA MISTA <i>MIXED SALAD</i>	6
VERDURE ALLA GRIGLIA <i>MIXED GRILLED VEGETABLES</i>	7	INSALATA POMODORI E CIPOLLA ROSSA <i>TOMATOES AND RED ONION SALAD</i>	6