

MENU SAMARINDA

ANTIPASTI / STARTERS

Pepata di Cozze	18
<i>Mussel Pepper Pot</i>	
Insalata di Mare	20
<i>Seafood Salad</i>	
Tartare Tonno	20
<i>Tuna Tartare</i>	
Veli di Salmone Affumicato	20
<i>Smoked Salmon Slices</i>	
Crudit� di Mare	35
<i>Seafood Crudit�s</i>	

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Spaghetti Cozze Pomodorino Pachino e Pecorino Romano	18
<i>Spaghetti with Mussels, Pachino Tomatoes, and Pecorino Romano</i>	
Calamarata al Calamaro con Basilico e Datterino Rosso	19
<i>Calamarata with Squid, Basil, and Red Datterino Tomatoes</i>	
Troccolo Cacio e Pepe con Gambero Rosso Mazzara	20
<i>Troccoli Cacio e Pepe with Red Mazzara Prawn</i>	
Linguina Vongole con Aglio Olio e Peperoncino Piccante	20
<i>Linguine with Clams, Garlic, Olive Oil, and Spicy Peppers</i>	
Orecchiette Grano Arso con Stracciatella al Basilico e Pomodorino Infornate	16
<i>Burnt Wheat Orecchiette with Stracciatella, Basil and Baked Cherry Tomatoes</i>	

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Frittura Mista	20
<i>Mixed Fried Seafood</i>	
Calamaro alla Piastra su Letto di Purea di Patate agli Agrumi e Asparagi	20
<i>Grilled Squid on a Bed of Citrus Mashed Potatoes with Asparagus</i>	
Tagliata di Manzo	20
<i>Beef Tagliata</i>	
Tataki di Tonno Rosso	22
<i>Red Tuna Tataki</i>	
Pescato del Giorno	100 al kg
<i>Catch of the Day (100 per kg)</i>	

CONTORNI / SIDE DISHES

Insalata Mista	7
<i>Mixed Salad</i>	
Patatine	7
<i>French Fries</i>	
Rape Stufate	7
<i>Braised Turnip Greens</i>	

DOLCI / DESSERTS

Frutta di Stagione	8
<i>Seasonal Fruit</i>	
Spumone Artigianale	8
<i>Artisanal Spumone</i>	
Tiramis�	8
<i>Tiramisu</i>	

Alcuni prodotti possono essere surgelati e contenere sostanze allergeniche. Eventuali allergie o intolleranze alimentari vanno comunicate al personale in caso di necessit . Richiedere al personale l'informativa degli allergeni.

COPERTO 3