



Menù

DA ASPORTO

	euro
INSALATA DI SEPIE, FINOCCHIO E POMPELMO	13
CAPPONMAGRO	15
INSALATA DI POLPO CON FAGIOLINI	13
CALAMARI IN UMIDO CON FUNGHI E PANISSA AL PISTACCHIO	13
GUAZZETTO DI COZZE CON CROSTONI	12
RISOTTO ALLA MARINARA (MINIMO 2 PORZIONI)	(caduno) 16
SUGHI PER PRIMI PIATTI A RICHIESTA (ASTICE,GAMBERONI...ECC..)	
TAGLIATA DI TONNO CON PANATURA ALLE ERBE, RATATOUILLE	15
PESCATO DEL GIORNO CON PATATE E OLIVE TAGGIASCHE	22
DESSERT DELLA CASA	6

ALLERGENI: Visualizzate il libro allergeni nel sito

COMUNICATECI OGNI TIPO DI INTOLLERANZA O ALLERGIA

nei nostri piatti possono essere presenti ingredienti allergenici come cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.

* I prodotti ittici possono essere surgelati all'origine o da noi abbattuti al fine della conservazione secondo le normative vigenti.

I CRUDI

		EURO
OSTRICHE FINES CLAIRES	caduna	3
CARPACCIO DI TONNO		15
CRUDO MISTO	SECONDO QUANTITÀ	

Menù Degustazione

Proposte scelte dallo chef in base al pescato.

Minimo 2 persone

2 ANTIPASTI

PRIMO PIATTO DEL GIORNO

BRANZINO CON PATATE E OLIVE

DESSERT

€40
(CADUNO)

CONTATTACI PER CONOSCERE
I PIATTI DEL GIORNO!

Metodi di prenotazione

- Chiamandoci al numero 018361206
- Mandandoci un messaggio WhatsApp al numero del ristorante
-

Con le seguenti modalità

- entro le ore 14:00 del giorno di consegna per la Cena
- entro le ore 16:00 del giorno precedente per il Pranzo.