

Antipasti - Starters

Plateau di crudità - ostriche, scampi, gamberi rossi, cannolicchi, fasolari (2, 14) <i>Raw fish - oysters, scampi, red prawn, razor clams, cockles (2, 14)</i>	€ 25,00
Tartare di gambero rosso di Mazzara con olio EVO e stracciatella di burrata della Murgia (2, 7) <i>Red shrimps tartare with oil and burrata mozzarella (2, 7)</i>	€ 13,00
Tartare di tonno (4) <i>Tuna tartare (4)</i>	€ 15,00
Carpaccio di piovra* con rucola olio EVO e pomodorini datterini (14) <i>Octopus carpaccio with oil and cherry tomatoes (14)</i>	€ 14,00
Carpaccio di branzino con succo d'arancia olio EVO e sale lavanda (4) <i>Seabass carpaccio with orange juice, oil and lavender salt (4)</i>	€ 14,00
Zuppa di cozze con crostoni di pane (14) <i>Sauté with mussels and crostini bread (14)</i>	€ 12,00
Culatello di Zibello con mozzarella di bufala campana DOP Barlotti di Paestum (7) <i>Culatello ham with buffalo mozzarella DOP (7)</i>	€ 15,00
Strudel di verdura con spuma di formaggio (1, 7) <i>Vegetable strudel with a cream of cheese (1, 7)</i>	€ 10,00

Le insalate - Salads

Caprese (7) Mozzarella di bufala campana DOP (Barlotti, Paestum) e pomodoro di stagione <i>Caprese salad with buffalo mozzarella DOP (Barlotti, Paestum) and tomatoes</i>	€ 12,00
Caesar salad (1, 7, 10) (lattuga, scaglie di grana, pollo, crostini di pane, olio EVO, e senape dolce) <i>lettuce, parmesan cheese, chicken, bread crostini, oil, sweet mustard</i>	€ 12,00
Insalata Greca (7) (pomodoro, cipolla, cetrioli, olive nere, feta, olio EVO) <i>tomatoes, onion, cucumber, black olives, feta cheese, oil</i>	€ 12,00

Primi Piatti (anche con pasta senza glutine)

First courses (also with gluten free pasta)

Risotto al radicchio lungo di Treviso con scamorza affumicata (7, 9) Vegetariano <i>Risotto with red chicory and smoked cheese (7, 9) Vegetarian</i>	€ 12,00
Risotto con capesante* e germogli di barbabietola al Franciacorta (2, 4, 7, 14) <i>Risotto with scallops and beet sprouts (2, 4, 7, 14)</i>	€ 16,00
Paccheri di Gragnano con melanzane, pesce spada e bottarga di tonno (1, 4) <i>Gragnano paccheri with eggplant, swordfish and tuna bottarga (1, 4)</i>	€ 13,00
Cannelloni ripieni con crema di baccalà e spuma di piselli (1, 14) <i>Pasta with codfish cream and mousse of peas (1, 14)</i>	€ 13,00
Linguine all'astice (1, 2) minimo 2 persone <i>Linguini with lobster (1, 2) minimum 2 people</i>	€ 22,00
Spaghetti alle vongole veraci (1, 2, 14) <i>Spaghetti with clams (1, 2, 14)</i>	€ 13,00
Scialatielli allo scoglio (1, 2, 4, 14) <i>Linguini with seafood (1, 2, 4, 14)</i>	€ 16,00
Lasagne alla bolognese (1, 7, 9) <i>Lasagna with bolognese ragu' (1, 7, 9)</i>	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara (1, 3, 7) <i>Classic spaghetti carbonara (1, 3, 7)</i>	€ 10,00

*A seconda della reperibilità sul mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

I nostri secondi di terra e di mare

Our main course

Polipo* alla griglia su purea di fave (14) <i>Grilled octopus with fava beans cream (14)</i>	€ 18,00
Filetto di branzino alla griglia con patate saltate (4, 7) <i>Grilled seabass fillet with baked potatoes (4)</i>	€ 25,00
Sarde e baccalà in tempura di polenta (1, 4) <i>Tempura with sardinas and codfish (1, 4)</i>	€ 15,00
Fritto di calamari e gamberi* (1, 2, 14) <i>Seafood grill (1, 2 14)</i>	€ 17,00
Grigliata di pesce (4, 14) <i>Seafood grill (4, 14)</i>	€ 28,00
Astice alla catalana (2) <i>Catalan lobster (2)</i>	€ 30,00
Trancio di tonno scottato con croccantino di mandorle (4, 8) <i>Seared tuna with crunchy almonds (4, 8)</i>	€ 22,00
Filetto di manzo alla griglia con patate al forno <i>Grilled beef fillet with baked potatoes</i>	€ 25,00
Tagliata di manzo all'aceto balsamico (7) <i>Slice of beef with balsamic vinegar cream (7)</i>	€ 18,00

Contorni - Side dish

Patate saltate <i>Baked potatoes</i>	€ 5,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetable</i>	€ 5,00
Insalata mista <i>Mix salad</i>	€ 5,00

*A seconda della reperibilità sul mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.