



## Antipasti

Crocchetta di gambero su crema di zucca semi piccante e mandorla salata	€ 14
Zuppetta di seppia con spuma di patate e crumble di pane profumato	€ 14
Bao bun al vapore con salmone marinato crema di avocado e puntarelle	€ 15
Tartare di tonno mayo alle alici e chips di polenta	€ 15
Polpo arrostito sifonata di patate e tartufo nero	€ 16
Millefoglie di Melanzane con provola affumicata e san Marzano	€ 12

### Antipasto Luname *min. x 2*

Crocchetta di gambero - zuppetta di seppia - bao bun - polpo arrostito	€ 20
	(a persona)

## Crudi

Scampo	€ 8
Ostrica	€ 6,50
Gambero rosso Mazara	€ 7

## Primi

Risotto astice stracciata e cime di rapa	<u><i>min. x 2</i></u>	€ 27
Mesca francesca di mare	<u><i>min. x 2</i></u>	€ 20
Raviolo ripieno di baccalà con sugo alla pizzaiola		€ 16
Spaghetto con vongole friarielli e limone candito		€ 18
Linguina con scampi datterino e basilico		€ 20



## Secondi

Pescato al sale - o - all'acquapazza	<i>al kg</i>	€ 60/80
Baccalà con salsa alla puttanesca		€ 20
Grigliata di mare : tonno, spada, gamberone e seppia		€ 24
Frittura di calamari gamberi e alici		€ 20

## Contorni

## Dessert

Tiramisù al pandoro	€ 7
La nocciola	€ 7
Bufala cioccolato e arancia	€ 7
Sorbetto al limone	€ 5

Coperto € 3,00



## Degustazione

Amuse Bouche

Zuppetta di seppie e spuma di patate e crumble di pane profumato

Crocchetta di gambero su crema di zucca semi piccante e mandorla salata

Mesca francesca di mare

Baccalà alla pizzaiola

Tiramisù al pandoro

coperto incluso e bevande escluse

€ 46,00