

Menu

Antipasti Mare

Antipasti misti mare (a persona)	20€
Insalata di mare dello chef	12 €
Carpaccio di pesce spada	15€
Cozze alla marinara	14€
Zuppetta di cozze	14€
Torrette di tonno in crosta di sesamo, in letto di mousse di melanzane e cipolla caramellata	15€

Antipasti Terra

Tagliere di salumi e formaggi del territorio	13€
Carpaccio di mustela di maiale in letto di rucola e scaglie di parmigiano	12€
Lumache in salsa dello chef	9€

Primi di mare

Spaghetti alle arselle	18€
Linguine all'astice	23€
Culurgionis alla bottarga (patate, menta, pecorino)	16€
Tagliatelle gamberi e porcini	18€
Fregola allo scoglio	16€
Tagliatelle calamari, asparagi e scaglie di pecorino	16€

Primi di terra

Culurgionis pomodoro fresco e basilico (patate, menta e pecorino)	12€
Tagliatelle fresche guancia e porcini	15€
Pappardelle al cinghiale	15€
Fregola guancia e crema di carciofi	15€

Secondi di mare

Sfilettato di pesce del giorno in crema di Gin	18€
Sfilettato di pesce del giorno alla Vernaccia	18€
Zuppa dello chef (gamberi, scampi, cozze, arselles e polpo)	25€
Frittura di calamari	18€
Frittura mista del golfo	20€
Astice alla catalana (per 2 persone)	50€

Secondi di terra

Tagliata di manzo rucola e scaglie di grana	18€
Tagliata di manzo rucola e porcini	18€
Costata di manzo con contorno	20€
Costata di cavallo con contorno	22€
Tomahawk Steak con patate e verdure grigliate Gr 1000/1100	etto 5€
Grigliata mista di carne con contorno (maiale, manzo, salsiccia e pollo) Per 2 persone	45€

Contorni

Patate fritte	5€
Arcobaleno di verdure miste in pinzimonio	5€
Verdure grigliate	5€
Patate al forno	5€
Insalatona (con tonno)	12€

Dessert

Seadas	5€
Cheesecake ai frutti di bosco	5€
Tiramisù della casa	5€
Crema catalana	5€
Panna cotta	5€