



ANTIPASTI CRUDI

Ostrica Francese	6,00 € al pezzo
Ostrica Irlandesi	5,50 € al pezzo
Il crudo che pesa (degustazione per 2 persone)	50,00 €
Scampo Porcupine	4,50 € al pezzo
Gambero rosso del Mediterraneo	5,00 € al pezzo
Gambero Viola del Mediterraneo	4,50 € al pezzo
Capesante Boston	5,50 € al pezzo
Carpaccio di gambero rosa alla pizzaiola	19,00 €
Sashimi di tonno tonnato	18,00 €
Salmone affumicato Coda Nera e mayo al rafano	18,00 €

ANTIPASTI COTTI

Degustazione: € 5 a referenza a persona

Capesante gratinate al pane verde (3pz)	15,00 €
Pesce in salsa alla “gardesana”	13,00 €
Baccalà mantecato, spuma di piselli e carasau	16,00 €
Acciughe del Cantabrico e burratina di bufala	13,00 €
Frittura di calamaretti spillo e mayo all’ jalapeno	15,00 €
Cozze in guazzetto con erba cipollina	16,00 €
Frittura di acquadelle (“pessin”)	13,00 €
Polipetti alla “Luciana”	16,00 €

PRIMI PIATTI

Fregola ai frutti di mare	18,00 €
Spaghetti Mancini alle vongole e bottarga di muggine	18,00 €
Tagliatelle con crema di zucca, burrata, capasanta Boston, salsa soia yuzu e katsuobushi	20,00 €
Linguine burro fumè, limone, colatura di alici, tartare di gambero viola e polvere di alga Nori	19,00 €

SECONDI PIATTI

Tataki di tonno, crema di ceci, catalogna ripassata e bottarga di tonno	22,00 €
Tentacoli di piovra, crema di zucca, burrata, salicornia e nocciole	23,00 €
Fritto di calamari, gamberi e acquadelle con mayo al wasabi	25,00 €
Grigliata della Pesa	30,00 €
Branzino al sale	6,5€/hg
Rombo alla Mediterranea (900gr)	60,00 €
Pesce del giorno secondo mercato	

GLI INTRUSI

Crudo di Parma e focaccia artigianale	15,00 €
Tagliatelle ragù alla “bolognese”	15,00 €
Tagliata di tenerella bovino adulto 250gr	18,00 €
Costata di Scottona 500gr	35,00 €

CONTORNI

Verdure cotte di stagione	6,50 €
Insalata mista	6,00 €