

## Tartare

GAMBERO BIANCO / WHITE SHRIMP	GR.150	14.00
GAMBERO ROSSO / RED SHRIMP	GR.150	15.00
PESCE BIANCO DEL GIORNO WHITE FISH OF THE DAY	GR.150	15.00
SALMONE / SALMON	GR.150	14.00
TONNO PINNE GIALLE YELLOW FIN TUNA	GR.150	14.00

## Carpacci

PESCE BIANCO DEL GIORNO WHITE FISH OF THE DAY	GR.150	15.00
SALMONE / SALMON	GR.150	14.00
TONNO P. GIALLE AL PEPE NERO YELLOW FIN TUNA WITH BLACK PEPPER	GR.150	15.00
TONNO PINNE GIALLE YELLOW FIN TUNA	GR.150	14.00

CONDIMENTI: MEDITERRANEA, LEGGERA, NATURALE E CATALANA  
CONDIMENTS: MEDITERRANEAN, LIGHT, NATURAL AND CATALAN

## Crostini del Pescatore

### Fisherman's Gems

ALICI DEL CANTABRICO E BURRO DI NORMANDIA CANTABRIAN ANCHOVIES AND NORMANDY BUTTER		14.00
CAVIALE AGROTTICA E BURRO SALATO AGROTTIC CAVIAR AND SALTED BUTTER		30.00
LINGOTTO DI SALMONE GIMAR CON BURRO DI NORMANDIA E UOVA DI SALMONE GR.150 GIMAR SALMON INGOT WITH NORMANDY BUTTER AND SALMON ROE GR. 150		25.00
TARTARE DI PESCE, STRACCIAT, E PESTO HOME MADE FISH TARTARE, STRACCIATELLA AND HOME MADE PESTO		12.00

## Piatti di Crudo Mare

### Raw Fish Courses

PICCOLO / SMALL		22.00
GRANDE / BIG		35.00
GAMBERI ROSSI O VIOLA RED OR VIOLET SHRIMPS		15.00
ALLIEVI / BABY SQUIDS		10.00
COZZE NERE / BLACK MUSSELS		9.00
OSTRICHE FRANCESI / FRENCH OYSTERS		13.00
OSTRICHE SPECIAL / SPECIAL OYSTERS		22.00
SCAMPI		15.00
TAGLIATELLA / SQUID		10.00

## Antipasti Cotti \* Hot Starters

COZZE IN PEPATA / PEPPERED MUSSELS		10.00
COZZE RIPIENE ALLA BARESE / BARISIAN STUFFED MUSSELS		9.00
FILETTO DI SGOMBRO LESSO CON OLIO AL PREZZEMOLO MACKEREL FILLET BOILED IN OIL WITH PARSLEY		10.00
GAMBERONI ALLA CATALANA / CATALAN PRAWNS		10.00
GAMBERONI IN SALSA COCKTAIL COCKTAIL SAUCE PRAWNS		12.00
INSALATA DI MARE / SEAFOOD SALAD		12.00
INSALATA DI POLPO / OCTOPUS SALAD		12.00
SOUTE DI FRUTTI DI MARE / SEAFOOD SOUTE		14.00

## Frittura di Pesce \* Fried Fish

BACCALÀ E SGAGLIOZZE / COD AND SGAGLIOZZE		12.00
CARPACCIO DI SPIGOLA FRITTO / FRIED SEA BASS		15.00
COZZE FRITTE / FRIED MUSSELS		10.00
FISH AND CHIPS		13.00
FRITTURA MISTA GRANDE / BIG FRIED FISH MIX		33.00
FRITTURA MISTA MEDIA / MEDIUM FRIED FISH MIX		18.00
FRITTURA MISTA PICCOLA / SMALL FRIED FISH MIX		12.00

## Prodotti da Forno \* Baked Seafood

LASAGNA O TIMBALLO DI MARE / LASAGNA OR SEA TIMBALL		10.00
PARMIGIANA DI MARE / SEA PARMESAN		10.00
RISO, PATATE E COZZE / RICE, POTATOES & MUSSELS		10.00

## Primi \* Main Courses

PACCHERO CON ASTICE E CILIEGINO PACCHERO PASTA WITH LOBSTER AND CHERRY		22.00
SPAGHETTO CON POLPA DI RICCIO SPAGHETTI WITH SEA URCHIN PULP		16.00
SPAGHETTO CON TARTARE DEL GIORNO, PESTO E GRANELLA DI PISTACCHIO SPAGHETTI WITH TARTARE OF THE DAY, PESTO AND PISTACHIO GRAIN		15.00

## Platto del Pescatore

### Fisherman's Course

PIATTO SEI PORTATE SIX SEAFOOD COURSES	PER 2 FOR 2	25.00
---	----------------	-------

## Secondi \* Second Courses

CALAMARO ARROSTO CON PATATE AL FORNO E OLIO AL PREZZEMOLO ROASTED SQUID WITH BAKED POTATOES AND PARSLEY OIL		16.00
CALAMARO RIPIENO CON CREMA DI ASPARAGI STUFFED SQUID WITH ASPARAGUS CREAM		16.00
CROSTONE DI PANE CON POLPO ALLA LUCIANA CROUTON OF BREAD WITH OCTOPUS LUCIANA		14.00
GRAN CATALANA DI CROSTACEI GREAT CATALAN CRUSTACEANS		75.00
PESCE AL FORNO O ARROSTO ALLEVATO BAKED OR ROASTED BREED FISH	L'ETTO PER 100 GR.	3.40
PESCE AL FORNO O ARROSTO PESCATO BAKED OR ROASTED CATCH FISH	L'ETTO PER 100 GR.	5.80
POLPO ARROSTO CON PAPRICA, MISTICANZA E MAIONESE ROASTED OCTOPUS WITH PAPRIKA, SALAD AND MAYONNAISE		15.00
SEPPIA RIPIENA ALLA PUGLIESE CON CILIEGINO ROSSO APULIAN STUFFED CUTTLEFISH WITH RED CHERRY TOMATO		12.00
TATAKI DI SALMONE CON CARPACCIO DI ZUCCHINE E SALSA AL PEPPERONE SALMON TATAKI WITH ZUCCHINI CARPACCIO AND PEPPER SAUCE		15.00
TATAKI DI TONNO CON SALSA TONNATA, FIORE AL CAPPERO E MISTICANZA TUNA TATAKI WITH TUNA SAUCE, CAPER FLOWER AND SALAD		15.00
TRANCIO DI RICCIOLA, ASPARAGO ARROSTO E SALSA AL POMODORO SECCO AMBERJACK AND ROASTED ASPARAGUS WITH DRIED TOMATO SAUCE		18.00

## Contorni \* Side Dishes

INSALATA DI MISTICANZA CON POMODORI E CAROTE MIXED SALAD WITH TOMATO AND CARROT		5.00
PATATE AL FORNO / BAKED POTATOES		8.00
PATATE FRITTE / FRENCH FRIES		5.00
VERDURE GRIGLIATE / GRILLED VEGETABLES		8.00
SACCHETTO PANE SPACCIAGRANI / BREAD		3.00

## Fruita & Dessert \* Fruit & Dessert

GELATINI BELLA BLU / ICE CREAM		5.00
TORTA DI RISO SOFFIATO / PUFFED RICE CAKE		5.00
TORTA RICOTTA E PERA / RICOTTA AND PEARS CAKE		5.00
TORTA AL CARMELO SALATO / SALTED CARMEL CAKE		5.00
SORBETTO / SORBET		3.00
PIATTO DI FRUTTA DI STAGIONE / SEASONAL FRUIT DISH		8.00