

## Tartare

GAMBERO BIANCO / WHITE SHRIMP	GR.150	10,00
GAMBERO ROSSO / RED SHRIMP	GR.150	12,00
PESCE BIANCO DEL GIORNO WHITE FISH OF THE DAY	GR.150	12,00
SALMONE / SALMON	GR.150	10,00
TONNO PINNE GIALLE YELLOW FIN TUNA	GR.150	10,00

## Carpacci

PESCE BIANCO DEL GIORNO WHITE FISH OF THE DAY	GR.150	12,00
SALMONE / SALMON	GR.150	10,00
TONNO P. GIALLE AL PEPE NERO YELLOW FIN TUNA WITH BLACK PEPPER	GR.150	12,00
TONNO PINNE GIALLE YELLOW FIN TUNA	GR.150	10,00

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	10,00
CAVIALE AGROTTICA E BURRO SALATO AGROTTIC CAVIAR AND SALTED BUTTER	28,00
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	20,00
TARTARE DI PESCE, LATTICINI E SALSE HOME MADE FISH TARTARE, CHEESE AND HOME MADE SAUCE	10,00

## Toast con Pane Scacciagrani

### Spacciagrani Bread Toast

SALMON TOAST PANE TIPO O. SALMONE AFFUMICATO, ZUCCHINA MARINATA, RUCOLA, MAIONESE AGLI AGRUMI TYPE O BREAD, SMOKED SALMON, MARINATED ZUCCHINI, ROCKET, CITRUS MAYONNAISE	8,00
SHRIMP TOAST PANE TIPO O. GAMBERONI, MELANZANA ARROSTO, FIORDILATTE E SALSINA ROSA TYPE O BREAD, PRAWNS, ROASTED AUBERGINE, FIORDILATTE CHEESE AND PINK SAUCE	8,00
TUNA TOAST PANE TIPO O. CARPACCIO TONNO AL PEPE, STRACCIATELLA, POMODORO CAMONE E PESTO VERDE TYPE O BREAD, TUNA CARPACCIO WITH PEPPER, STRACCIATELLA CHEESE, CAMONE TOMATO AND GREEN PESTO	8,00

## Piatto del Pescatore

### Fisherman's Course FOR 2

PIATTO SEI PORTATE SIX SEAFOOD COURSES	22,00
---	-------

## Antipasti Cotti \* Hot Starters

COZZE IN PEPATA / PEPPERED MUSSELS	8,00
COZZE RIPIENE ALLA BARESE / BARISIAN STUFFED MUSSELS	6,00
FILETTO DI SGOMBRO LESSO CON OLIO AL PREZZEMOLO MACKEREL FILLET BOILED IN OIL WITH PARSLEY	8,00
GAMBERONI ALLA CATALANA / CATALAN PRAWNS	9,00
GAMBERI IN SALSINA COCKTAIL COCKTAIL SAUCE SHRIMPS	8,00
INSALATA DI MARE / SEAFOOD SALAD	10,00
INSALATA DI POLPO / OCTOPUS SALAD	10,00
SOUTE DI FRUTTI DI MARE / SEAFOOD SOUTE	12,00

## Frittura di Pesce \* Fried Fish

BACCALÀ E SGAGLIOZZE / COD AND SGAGLIOZZE	9,00
CARPACCIO DI SPIGOLA FRITTO / FRIED SEA BASS	12,00
COZZE FRITTE / FRIED MUSSELS	9,00
FISH AND CHIPS	9,00
FRITTURA MISTA GRANDE / BIG FRIED FISH MIX	28,00
FRITTURA MISTA MEDIA / MEDIUM FRIED FISH MIX	15,00
FRITTURA MISTA PICCOLA / SMALL FRIED FISH MIX	9,00

## Piatto di Crudo Mare

### Raw Fish Courses

PICCOLO / SMALL 2 OSTRICHE, 6 COZZE NERE, 4 COZZE PELOSE, 2 NOCI, 2 GAMBERI ROSSI, 2 SCAMPI, 50 GR. TAGLIATELLA E 50 GR. ALLIEVI	22,00
GRANDE / BIG 4 OSTRICHE, 8 COZZE NERE, 8 COZZE PELOSE, 4 NOCI, 4 GAMBERI ROSSI, 4 SCAMPI, 100 GR. TAGLIATELLA E 100 GR. ALLIEVI	35,00
GAMBERI ROSSI O VIOLA RED OR VIOLET SHRIMPS	12,00
ALLIEVI / BABY SQUIDS	9,00
COZZE NERE / BLACK MUSSELS	8,00
OSTRICHE FRANCESI / FRENCH OYSTERS	11,00
OSTRICHE SPECIAL / SPECIAL OYSTERS	20,00
SCAMPI	12,00
TAGLIATELLA / SQUID	9,00

## Prodotti da Forno \* Baked Seafood

LASAGNA O TIMBALLO DI MARE / LASAGNA OR SEA TIMBALL	8,00
PARMIGIANA DI MARE / SEA PARMESAN	8,00
RISO, PATATE E COZZE / RICE, POTATOES & MUSSELS	8,00

## Primi \* Main Courses

PACCHERO CON ASTICE E CILIEGINO PACCHERO PASTA WITH LOBSTER AND CHERRY	18,00
SPAGHETTO CON POLPA DI RICCIO SPAGHETTI WITH SEA URCHIN PULP	14,00
SPAGHETTO CON TARTARE DEL GIORNO, PESTO E GRANELLA DI PISTACCHIO SPAGHETTI WITH TARTARE OF THE DAY, PESTO AND PISTACHIO GRAIN	13,00

## Poke

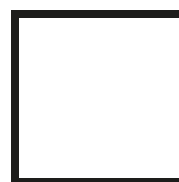
GAMBERO LESSO / BOILED PRAWN	12,00
RISO BIANCO, GAMBERO LESSO, EDAMAME, ZUCCHINA FRITTA, GUACAMOLE, GOMA WAKAME, BRUCIATINI DI PANE, SESAMO E SALSINA COCKTAIL WHITE RICE, BOILED SHRIMP, EDAMAME, FRIED ZUCCHINI, GUACAMOLE, GOMA WAKAME, BREAD BURNT CRUMBLE, SESAME AND COCKTAIL SAUCE	
POLPO LESSO / BOILED OCTIPUS	12,00
RISO BIANCO, POLPO, CIPOLLA CARAMELLATA, OLIVE TAGGIASCHE, ZUCCHINA FRITTA, POM. SECCO, CIPOLLA CROCC., E SALSINA AL PEPERONE WHITE RICE, OCTOPUS, CAMELIZED ONION, TAGGIASCHE OLIVES, FRIED ZUCCHINI, DRY TOMATO, CRUNCHY ONION AND PEPPER SAUCE	
SALMONE / SALMON	12,00
RISO BIANCO, SALMONE FRESCO, EDAMAME, CAVOLO ROSSO, RAVANELLO, GUACAMOLE, POMODORINO, SESAMO E PESTO DI POMODORO WHITE RICE, FRESH SALMON, EDAMAME, RED CABBAGE, RADISH, GUACAMOLE, CHERRY TOMATO, SESAME AND TOMATO PESTO	
TONNO / TUNA	12,00
RISO BIANCO, TONNO PINNE GIALLE, WAKAME, INSALATA ICEBERG, CAROTE, DATTERINO GIALLO, CIPOLLA CROCCANTE, SESAMO E SALSINA VERDE WHITE RICE, YELLOWFIN TUNA, WAKAME, LETTUCE, CARROTS, YELLOW DATTERINO TOMATOES, CRUNCHY ONION, SESAME SEEDS AND GREEN SAUCE	

## Secondi \* Second Courses

CALAMARO ARROSTO CON PATATE AL FORNO E OLIO AL PREZZEMOLO ROASTED SQUID WITH BAKED POTATOES AND PARSLEY OIL	13,00
CALAMARO RIPIENO CON CREMA DI ASPARAGI STUFFED SQUID WITH ASPARAGUS CREAM	13,00
CROSTONE DI PANE CON POLPO ALLA LUCIANA CROUTON OF BREAD WITH OCTOPUS LUCIANA	13,00
GRAN CATALANA DI CROSTACEI GREAT CATALAN CRUSTACEANS	65,00
PESCE AL FORNO O ARROSTO ALLEVATO BAKED OR ROASTED BREED FISH	L'ETTO PER 100 GR. 2,40
PESCE AL FORNO O ARROSTO PESCATO BAKED OR ROASTED CATCH FISH	L'ETTO PER 100 GR. 4,80
POLPO ARROSTO CON PAPRICA, MISTICANZA E MAIONESE ROASTED OCTOPUS WITH PAPRIKA, SALAD AND MAYONNAISE	13,00
SEPPIA RIPIENA ALLA PUGLIESE CON CILIEGINO ROSSO APULIAN STUFFED CUTTLEFISH WITH RED CHERRY TOMATO	10,00
TATAKI DI SALMONE CON CARPACCIO DI ZUCCHINE E SALSINA AL PEPERONE SALMON TATAKI WITH ZUCCHINI CARPACCIO AND PEPPER SAUCE	12,50
TATAKI DI TONNO CON SALSINA TONNATA, FIORE AL CAPPERO E MISTICANZA TUNA TATAKI WITH TUNA SAUCE, CAPER FLOWER AND SALAD	12,50
TRANCIO DI RICCIOIA, ASPARAGO ARROSTO E SALSINA AL POMODORO SECCO AMBERJACK AND ROASTED ASPARAGUS WITH DRIED TOMATO SAUCE	15,00

## 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



CHE VINO BEVIAMO?  
INQUADRA E SCOPRI  
LA NOSTRA  
**CARTA VINI**  
D'ASPORTO