



## *Antipasti*

*Frittelle di verdure e calamari con salsa agrodolce al tabasco*

11.00

*Ceviche di Tonnetto fregola soffiata e fili di Peperoncino*

10.00

*Insalata di Polpo , patate e cipolla rossa di Tropea*

12.00

*Panzanella con alici Marinate Erba pepe e terra di olive nere*

11.00

*Millefoglie alla parmigiana di Melanzane e Caciocavallo*

11.00

*Selezione di Salumi e formaggi d.o.p.*

25.00

*Plateaux del mare*

28.00€

*Degustazione di Mare "Crudi e Cotti" per due persone*

40.00



## *Primi Piatti*

*Strascinati con Baccalà e Peperoni Cruschi*

14.00

*Ravioli di Burrata fiori di zucca e Colatura di Alici*

20.00

*Paccheri al Pesto di Pistacchio e Gamberi Rossi di Sicilia*

16.00

*Risotto ai funghi di stagione e Tartufo*

24.00

*Scialatielli ai frutti di Mare*

18,00

*Spaghettoni "Pastificio Cavalieri" alle Vongole veraci e Bottarga di Muggine*

16.00

*Tagliolini ai Crostacei*

24.00

*I primi classici della cucina Romana*

*Amatriciana, Carbonara, Gricia, Cacio e pepe*

11.00



## ***SECONDI PIATTI***

*Tonno in foglia di Fico alla griglia, Tzatziki e Limone*

*18.00*

*Grigliata Mista di Pesce del Mediriterraneo*

*22.00*

*Zuppa di Pesce del Medterraneo*

*25.00*

*Cartoccio del pescatore*

*18.00*

*Baccalà cotto a bassa temperatura. Vellutata di piselli e Cardamomo*

*16.00*

*Pescato del Giorno secondo disponibilità*



## **DESSERT**

*Semifreddo alla Liquirizia e mandorle Pralinate*

*7.00*

*Tiramisù classico*

*6.00*

*Soffice di Pistacchio in Pasta kataifi*

*10.00*

*Fruttini di Lancusi*

*12.00*

*Mousse al cioccolato amaro di Modica con cialda croccante all'arancia e sesamo nero*

*7.00*

**LISTA DEI 14 ALIMENTI O DEI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

