

*Tell us about any intolerance and allergies, the staff is available for any information
Fish and shellfish to be eaten raw or undercooked have undergone the preventive remediation or freezing
treatment*

MENU TAKE AWAY

CRUDITÀ DI MARE

<u>Ostriche</u>	cad
Fine de Claire	3,50 €
Special Oleron	4 €
Belon	5 €
Tsarskaya	5,50 €
Sandalia	4,50 €
Gillardeau	7 €
Gambero rosso di Mazara del Vallo	8 €
Gambero viola ligure	9 €
Scampo del Tirreno	8 €
Gambero rosa	8€ (4 pezzi)
Bulot	2 €
Carpaccio di pesce spada	10 €
Carpaccio di tonno rosso siciliano	10 €

TAPAS

Seppioline alla brace e patata morbida	8 €
Calamaretti spillo alla brace, limone e pane croccante	9 €
Ventresca di tonno rosso alla brace, cannellini, ponzu e zenzero	12 €
Mini sauté di vongole veraci	10 €
Gazpacho e gambero rosso	9 €
Alici in tempura e aioli	8 €

CUCINA

Ceviche di ombrina	16 €
Spiedino di mazzancolle alla brace, insalatina di carciofi e puntarelle	18 €
Spaghetti alle vongole veraci e bottarga	22 €
Tagliolini all'Astice	32 €
FRITTURA	
calamari, mazzancolle, gamberi rosa, scampi, patate e carote	24 €

TIEPIDO DI MARE	
crostacei, pesci e molluschi	29 €
Seppia di Chioggia alla brace e battuto siciliano	22 €
Tiramisu	10 €

SFIZI

PATANEGRA 80gr, bruschette di pomodoro fresco	23 €
ACCIUGHE DEL CANTABRICO San Filippo, pane e burro montato	22 €
CLUB SANDWICH, pollo, lattuga, pomodori, bacon, salsa ceasar e uova	18 €