

MENU TAKE AWAY

CRUDITÀ DI MARE

<u>Ostriche</u>	cad
Fine de Claire	3,50 €
Special Oleron	4 €
Tsarskaya	5,50 €
Prieur	7 €
Farfallina	4.5€
Dèesse Blanche	6 €
Gillardeau	7 €
Gambero rosso di Mazara del Vallo	9 €
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

Polpo e patate	9 €
Impepatina di cozze	9 €
Acciughe del Cantabrico, pane e burro montato	8 €
Mini sauté di vongole veraci	10 €
Alici in tempura e aioli	9 €

CUCINA

Ceviche di ombrina avocado, pomodorini, cipolla rossa, soia, coriandolo e peperoncino	16 €
Canestrelli e cannolicchi gratinati	19 €
Tartare di tonno rosso siciliano guacamole e maionese al wasabi	18 €
Spaghetti alle vongole veraci e bottarga	22 €
Linguine ai ricci di mare leggermente piccanti e pane croccante	24 €
Rigatoni alla norma	16 €
Frittura calamari, mazzancolle, gamberi rosa, scampi, patate e carote	24 €
Tiepido di mare pesci, molluschi e crostacei	29 €
Seppia di Chioggia alla brace battuto siciliano, patata morbida e insalata di bietole	22 €
Pescato del giorno	10€/hg
Tiramisu	10 €

SFIZI

PATANEGRA 80gr, bruschette di pomodoro fresco	23 €
CLUB SANDWICH, pollo, lattuga, pomodori, bacon, salsa ceasar e uova	18 €