

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€ |
| Déesse Blanche | 6 € |
| Gillardeau | 7 € |
| | |
| Gambero rosso di Mazara del Vallo | 12 € |
| Gambero viola ligure | 12 € |
| 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 € |
| Gnocchetti di patate carciofi e cicale di mare | 20 € |
| Frittura calamari, mazzancolle, gamberi rosa, scampi, patate e carote | 24 € |
| Zuppa di pesce pescato, calamari, crostacei, cozze e crostone di pane | 28 € |
| 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 € |