




Se non siete capaci di qualche stregoneria, è inutile che vi occupiate di cucina

<i>Morbido di patate con polpo bbq</i> <i>Octopus with BBQ's sauce on potato mousse</i>	€ 10
<i>Tonno* scottato con peperone saltato e salsa al basilico</i> <i>Tuna with peppers and basil's sauce</i>	€ 10
<i>Insalata di calamari con misticanza, pachino e cipolle di Tropea</i> <i>Squid salad with tomatoes and Tropea's onion</i>	€ 10
<i>Millefoglie di scorfano scamorza e pomodorini confit</i> <i>su crema di zucchini</i> <i>Scallop redfish puff pastry and confit cherry tomatoes on zucchini cream</i>	€ 10
<i>Sfoglie di spada e melanzane su crema di parmigiano</i> <i>Swordfish and eggplants with parmesan</i>	€ 10
<i>Misto di 5 antipasti a cura dello chef</i> <i>(ordine minimo per 2; prezzo per persona)</i> <i>Mix 5 types</i>	€ 25
<i>Culatta di Parma con mozzarella di bufala</i> <i>Ham and bufalo's mozzarella</i>	€ 10



Se vogliamo bene a qualcuno invitarlo a cena è un modo splendido per dirglielo

<i>Linguine alla granseola*</i> <i>Linguini with crab</i>	€ 18
<i>Orecchiette all'aglio orsino con tartare* di gamberi</i> <i>Orecchiette with wild garlic with prawn tartare*</i>	€ 15
<i>Tortelli* con pomodori secchi e olive al tonno</i> <i>tortelli with dried tomatoes and tuna olives</i>	€ 15
<i>Paccheri calamaretti* e pecorino</i> <i>Paccheri with squid and pecorino cheese</i>	€ 15
<i>Spaghetti con vongole e pesto genovese</i> <i>Spaghetti with clams and genovese's pesto</i>	€ 15
<i>Scrigni* di burrata con zucchine e pecorino</i> <i>Ravioli with cheese, zucchini and pecorino cheese</i>	€ 13



*Si prega di specificare allergie e intolleranze al personale di servizio
I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere congelati o abbattuti secondo le normative vigenti*



{ *Dio fece il fuoco ma certo il diavolo fece i cuochi*

<i>Tonno ai pistacchi</i> <i>Tuna with pistachios</i>	€ 18
<i>Trancio di spada con concassè di San Marzano e olive di Gaeta</i> <i>Swordfish steak with San Marzano concasse and Gaeta olives</i>	€ 20
<i>Frittura di calamari</i> <i>Fried squid</i>	€ 18
<i>Gratin di scampi gamberoni bianchi e calamari</i> <i>Shrimp, scampi and squid gratin</i>	€ 35
<i>Tagliata di black angus gr 300</i> <i>Black angus steak</i>	€ 20
<i>Scaloppa di cacio fume' con pomodorini e basilico</i> <i>Grilled scamorza with tomatoes and basil</i>	€ 13



Si prega di specificare allergie e intolleranze al personale di servizio

*I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere congelati o abbattuti secondo le normative vigenti*

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro), lupini, molluschi