

# Menu

## ANTIPASTI

Sauté di cozze €10

Seppie e Piselli €12

Polpo arrosto, crema di patate e zafferano €15

Filetto di sgombro, cipolle rosse caramellate e mousse di baccalà €15

Insalata di mare, lime e menta €13

Caprese di bufala €12

## PRIMI

Tagliolini con vongole e pachino a pezzetti €15

Gnocchidi patate alla rana pescatrice, in bianco €15

Chitarrina con alici, capperi e olive €14

Tagliatelle alle verdure leggere e crema di broccoli €14

# Menu

## SECONDI

Frittura di calamari e gamberi €15

Grigliata mista di pesce €21

Filetto di orata con dadolata di verdure e salsa greca €16

Tagliata di carne italiana €18

Arrosticini €1,10 (minimo 10)

Arrosticini grandi di fegato €1,8 (minimo 5)

## DOLCI

Millefoglie alla crema chantilly e frutta €7

Tiramisù €6

Cheesecake al pistacchio €7

Mousse allo yogurt, cioccolato bianco e mandorle €7

Coperto €2

---

Informazioni specifiche sulla presenza di allergeni nei singoli alimenti e/o preparazioni sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

A disposizione della clientela il libro degli ingredienti.

I piatti a base di prodotti ittici sono destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, sono sottoposti ad abbattimento termico ai fini sanitari, come da Reg CE 853/2004.