

ANTIPASTI

- Cartoccio di alici panate €12
- Baccalà in tempura €13
- Tartare di pescato panzanella di mare € 13
- Polpo arrosto, cime di rapa e 'nduja €15
- Calamaro, broccolo siciliano e salsa scapece €14
- Moscardini in guazzetto €13
- Seppie all'amatriciana €15
- Polpettine di mare con maionese agli agrumi €10
- Bruschetta di mare €4

PRIMI

- Spaghettoni di Martino vongole e bottarga €16
- Mezze maniche fagioli, cozze e limone €14
- Cavatelli ragu bianco di totani, essenza di pesto e chorizo €16
- Linguine, con cotto e crudo di crostacei €16
- Zuppa di lenticchie, funghi cardoncelli e crostacei €16
- Primo dello chef €16

SECONDI

- Pescato al forno o al sale €7,50 l'etto
- Branzino, salsa alla muggina e puntarelle €20
- Cefalo alla cacciatora, scarola e olive €18
- Tonno, cicoria e fondo di tonno affumicato €20
- Frittura di pescato del giorno, composta di cipolla al miele e yogurt speziato €20

CRUDI

- Ostriche gillardeau €5 al pz
- Ostriche fin du cap horn €4 al pz
- Crostacei crudi €10 l'etto

CONTORNO

- Contorno del giorno €6

MENU' VEGETARIANO

- Pane in carrozza €10
- Carciofi alla romana €8
- Zuppa lenticchie e funghi €13
- Primo del giorno €13

DOLCI

- Cre moso al pistacchio €9
- Dolce colazione (zabaione) €8
- Quasi cassata €8
- Tartelletta con confettura €5

MENU' DEGUSTAZIONE

- (per tutto il tavolo)
- 4 portate a mano libera dello chef € 45

- Pane €2
- Acqua €3
- Caffè €2
- Bevande €3

Per i tavoli di 10 o più coperti è consigliato il menù degustazione o un menù preparato appositamente dallo chef