

Ostriche Fine de claire / speciales

Crudo di mare: 2 Ostrica, 2 scampo, 2 gambero rosso, 1 tartare di Tonno, 1 salmone.

Mini crudo: 1 scampo, 1 gambero rosso, 1 tartare di tonno

Tartare di tonno pinne gialle

Bis di tartare di tonno e tartare di salmone

Catalana di Ricciola / Catalana di gamberi

Paninetti di salmone e avocado con crema di formaggio

Insalatina di calamari con crostini di focaccia

Alicette imbottite e marmellata di cipolle di Tropea e polpettine di pesce

Polipo croccante con pure di patate alla curcuma, melanzana e olive

Cozze alla Borgogna (cozze con burro aglio e prezzemolo)

Pane burro e acciughe del Cantabrico

Spaghetti cipolla di Tropea e bottarga di Muggine

Linguine pane burro acciughe con gamberi crudi e bottarga di Muggine

Tagliolini freschi con vongole veraci, pomodorini e bottarga

Calamarata alla Carloforte (minimo per Due)

Gnocchi di patate con ragù di cernia

Maltagliati con calamaretti, zucchine e pecorino

Rigatoni pomodoro basilico e ricotta salata

Ravioli di magro con ragù di carne

Filetto d'Orata con spadellata di verdure

Rombo con patate, zucchine

Calamari stufati su crema di patate con carciofi fritti

Tonno al sesamo con patate e Pak-choi

Scampetti alla Catalana

Carne Salada, sedano, pomodorini e scaglie di parmigiano

Tagliata di manzo alla griglia con patate e rucola

Crumble al cacao con gelato al Pistacchio

Tiramisù della casa

Cre moso al cioccolato con fragole

Tarte Tatin con gelato alla crema

Gelato al limone e Mirto

Ananas con maraschino