



Un luogo in cui sobrietà, raffinatezza ed estro si incontrano nei piatti
da noi preparati.

La cucina punta sul pesce di mare ma è anche una cucina ricca di tradizione
del territorio, di cui le materie prime ne fanno da cornice.

Per Iniziare

L'aperitivo ed il benvenuto della cucina

I fuori menù

I consigli dello chef
Secondo il mercato del giorno

Il pesce destinato ad essere consumato crudo
o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

Secondo le norme prescritte dal regolamento

CE853/2004 e successive integrazioni

Nota: non possiamo garantire ogni giorno la presenza del pesce segnalato
in quanto, essendo gli acquisti giornalieri, la reperibilità dipende dal mercato

Coperto € 4,00 Acqua Valverde da 750 cl. € 3,00

In mancanza di prodotto fresco potremmo usarne uno surgelato o congelato sempre di ottima qualità

Antipasto

Il Nostro Crudo di Mare
(secondo il pescato del giorno)

€ 30,00

2 * 4 * 14

Code di gamberi al vapore
Con verdure alla Catalana e maionese all'olio extra vergine

€ 15,00

2 * 3 * 9

Baccalà Mantecato
Con crostini di pane caldo e friarielli

€ 15,00

1 * 4 * 7 * 8

Tartar di Tonno con pomodorini e capperi
focaccia croccante del Maestro "Marco"
e pesto di capperi di pantelleria

€ 20,00

1 * 4

Fantasia di Capesante Gratinata

€ 16,00

1 * 3 * 7 * 14

Insalatina tiepida di polipo e calamari
dadini di pan briosche e pomodorini
Con purè di patate all'olio extra vergine

€ 18,00

1 * 3 * 7 * 14

Acciughe del Cantanbrico
Con cigliegine di bufala, crostini, e riccioli burro

€ 16,00

1 * 4 * 7

Antipasti “dalla terra”

Cannoli di Parmigiano croccante
_su letto di radicchio e aceto balsamico tradizionale

€ 12,00

7 * 12

Parmigiana di Melanzane
con mozzarella di Bufala, e Pomodoro Fresco

€ 15,00

1 * 3 * 7 * 12

Culaccia di Parma
con marmellata di cipolla rossa
e la focaccia croccante del Maestro “Marco”

€ 15,00

1 * 17

Le paste “dal mare”

Paccheri “Pastificio Mancini”
con Moscardini, Olive e Capperi

€ 16,00

1 * 3 * 14

Saccottini ripieni di gamberi e calamaretti
su crema di scampi

€ 16,00

1 * 2 * 14

Tortelloni neri e gialli ripieni di spigola e merluzzo
con salsa di gamberi e pomodori secchi

€ 16,00

1 * 2 * 3 * 4

Spaghettoni “Pastificio Mancini”
con vongole sgusciate, pane tostato e pomodorini confit

€ 18,00

1 * 4 * 12 * 14

dalla “terra”

Tortelloni “Cacio e Pepe”
Al burro e salvia

€ 15,00

1 * 3 * 7

Fileja “pasta fresca artigianale con Nduja
“insaccato di maiale piccante”

Pomodorini Olive Taggiasche e grana

€ 15,00

1 * 7

Paccheri al pomodoro
con bufala e parmigiano

€ 15,00

1 * 7

Secondi Piatti

I Pesci

Vapore di Astice e Crostacei
alla catalana a modo nostro, su letto di insalatina

€ 30,00

2 * 4

Piovra alla plancia
Su schiacciata di patate e granella di olive nere croccanti

€ 20,00

1 * 4

Rombo al forno con Olive Taggiasche, rondelle di Patate e Pomodorini

(*min. 2 porzioni*)

€ 6,00 all'hg

4

Branzino o Orata in crosta di sale ai ferri serviti con le sue verdure

(*min. 2 porzioni*)

€ 6,00 all'hg

4

Tagliata di Tonno leggermente scottata
con misticanza di insalatina e pomodorini confit

€ 20,00

4

Padellata di Scampì, Gamberoni Cozze e Vongole

Crostini di pane all'aglio

€ 25,00

1 * 2 * 14

La Carne

(*Razza bovina autoctona della Francia "Limousine"*)

Tartar (*tagliata al coltello*) con crostini di pane caldo e riccioli di burro

€ 16,00

1 * 7

Tagliata di manzo con cristalli di sale Maldon ed i suoi contorni

€ 20,00

I nostri Dessert

Il Cioccolato

Tortino caldo e Semifreddo al Gianduia”

€ 10,00

(tempo di preparazione 15 minuti)

1 * 3 * 7 * 8

Mille Foglie di pasta fillo

“Con Frutta Fresca e Crema Chantilly“

€ 8,00

1 * 3 * 7

Semifreddo al croccantino

“Con Salsa Mou e Cucchiaino di Crema alla Vaniglia”

€ 8,00

3 * 7 * 8

Il Nostro Cremino

€ 8,00

7 * 8

Cassata Siciliana

Gelato alla crema al pistacchio e morbida panna amalgamata
Con canditi, gocce di cioccolato e pan di Spagna

€ 8,00

1 * 3 * 7 * 8

L'originale Tartufo Gelato di Pizzo

Il classico cioccolato e nocciola con goccia morbida di cioccolato

€ 8,00

7 * 8

Pistacchio di Bronte

Gelato al pistacchio di Sicilia con Cuore morbido al cioccolato

€ 8,0

7 * 8

Tartufo Bronzi di Calabria

Gelato al caramello salato

Variegato al pistacchio cuore morbido al caramello

€ 8,00

1 * 3 * 7 *

Recioti e Passiti

Villa Matielli

Recioto di Soave 2021 "Ambra"	0,375 l	€ 25,00
Recioto di Soave 2021 "Ambra"	0,500 l	€ 30,00

Anselmi

I Capítelli 2026	0,375 l	€ 35,00
------------------	---------	---------

Maculan

Dindarello 2022	0,375 l	€ 25,00
Madoro 2016	0,375 l	€ 25,00
Torcolato 2013	0,375 l	€ 35,00

Chateau Les Justices

Sauterns 2019	0,375 l	€ 35,00
---------------	---------	---------

Donna Fugata

Ben Ryè moscato di pantelleria 2024	0,375 l	€ 25,00
Ben Ryè passito di pantelleria 2022	0,375 l	€ 45,00

Azienda Agricola Ruffo

Passito Rosso 2013	0,375 l	€ 45,00
--------------------	---------	---------

Antinori

Muffato della Sala	0,500 l	€ 60,00
--------------------	---------	---------

ALLERGENI ALIMENTARI

REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 - ALLEGATO II: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.



3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.



4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.



6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo.



8. FRUTTA A GUSCIO, vale a dire: mandorle (*amygdalus communis* L.), nocciole (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci di pecan [*carya illinoensis* (wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci Macadamia o noci del Queensland (*macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.



10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.



11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.



12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.



14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

(1). E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.