

| | |
|--------------------|------|
| Coperto e servizio | 4,00 |
| Acqua Dolomia 70cl | 3,50 |

Vini sfusi della casa

bianco frizzante // bianco fermo // rosso

| | |
|-----------------|-------|
| Caraffa 25cl | 3,50 |
| Caraffa 50cl | 6,50 |
| Caraffa 1 litro | 13,00 |

Vini al Calice

| | |
|---------------------------------|------|
| Prosecco Brut DOCG | 5,00 |
| Franciacorta Brut DOCG | 7,00 |
| Lugana DOC | 6,00 |
| Selezione Friuli Venezia-Giulia | 5,00 |
| Gewürztraminer DOC | 6,00 |

Birra alla spina

| | |
|----------------------|------|
| Stella Artois 0,25cl | 4,00 |
|----------------------|------|

La nostra identità

| | |
|---|-------|
| Crudo di mare | 26,00 |
| selezione mista di pesci e crostacei in crudità | |

Alla carta

| | |
|--|-------|
| Piccolo Crudo | 18,00 |
| Scampo, mazzancolla, gambero rosa, sashimi di salmone e di tonno, tartare di crostacei | |
| Scampi crudi al pezzo | 3,50 |
| Tartare di tonno | 18,00 |
| Trio di tartare | 22,00 |
| tonno, crostacei e pesce bianco | |

Le ostriche

| | |
|--|------|
| Fine di Bretagna al pezzo | 4,00 |
| Francia // sapore intenso e marino | |
| Special Cocollos <i>al pezzo</i> | 5,00 |
| Irlanda // sapore dolce e leggermente sapido | |

La nostra identità

| | |
|---|-------|
| Cotto di mare | 26,00 |
| Capasanta alla griglia | |
| Selezione di pesci crostacei al vapore | |
| Baccalà mantecato e croccante al nero di seppia | |

Alla carta

| | |
|---|-------|
| Capasanta e canestrelli alla griglia | 13,00 |
| Tris della tradizione baccalà mantecato, gamberi rosa fritti e polipetti in umido su polenta morbida | 16,00 |
| Mazzancolle nell'orto fiori di zuccina, punte d'asparago, taccole e salvia, servite in pastella leggera con panna acida al cren | 16,00 |
| Tiepido di mare scampo, mazzancolla, gamberi rosa, coda di rospo, calamari cacciaroli e spillo su crema di asparago bianco e bottarga di muggine | 16,00 |
| Piovra in insalata con pappa al pomodoro, olive taggiasche e sedano | 16,00 |

La nostra identità

| | |
|---|-------|
| Risotto ai frutti di mare per minimo due persone | 16,00 |
|---|-------|

Paste e zuppe

| | |
|--|-------|
| Spaghetti monograno Felicetti con vongole lupino | 16,00 |
| Fusilloni monograno Felicetti in cassopipa | 18,00 |
| Zuppa di pesce della tradizione | 20,00 |
| Tagliatelle all'uovo con scorfano, San Marzano e salicornia | 16,00 |
| Gnocchi di patate, farro e grano saraceno con crostacei, asparagi bianchi e verdi | 16,00 |

Contorni

| | |
|-----------------|------|
| Patate fritte | 5,50 |
| Patate al forno | 5,50 |
| Erbette cotte | 5,50 |
| Insalata mista | 5,50 |

La nostra identità

Trancio di pesce secondo mercato 24,00
con purè di patate, asparagi bianchi e salmoriglio

La griglia

Grigliata mista 24,00
filetto d'orata, scampi, gamberoni,
calamaretti, coda di rospo

Aragosta 9,00/hg
con burro salato montato e crostone di pane
a lievitazione naturale

Il fritto

Frittura mista di crostacei e molluschi 22,00

Frittura di pesci di paranza 22,00

Dal mercato

Branzino o Orata 6,00/hg
-alla griglia
-al forno con patate (*min. due persone*)
-al sale (*min. due persone*)

Pesce selvaggio in base 9,00/hg
alla disponibilità del mercato

Dolci e sorbetti

| | |
|--|------|
| Tiramisù | 7,00 |
| Cremoso ai due cioccolati con coulis di lamponi | 9,00 |
| Cannolo di pasta fillo ripieno di cremoso alla liquirizia e limone | 9,00 |
| Crema catalana alla nocciola e pere | 7,00 |
| Semifreddo al pistacchio e fragole | 7,00 |
| Semifreddo all'amarena, cedro e yogurt greco | 7,00 |
| Sorbetto al frutto della passione, frammenti di meringa ai fiori eduli e terra di vaniglia | 7,00 |
| Sgroppino al limone | 5,00 |
| <i>Sorbetti del giorno</i> | 6,00 |

Vini in abbinamento

| | |
|--|------|
| Barolo chinato DOCG // Ceretto | 6,00 |
| Ramandolo DOCG // Zaccomer | 5,00 |
| "Hiku" Moscato d'Asti DOCG // Roberto Garbarino | 7,00 |