

PERCORSO CLASSICO

ANTIPASTI

PERCORSO DI CRUDI (7 Assaggi)	25€
TUTTO COTTO (7 Assaggi)	25€
IL CRUDINO (4 Pezzi)	12€
I TIEPIDI (4 Pezzi)	12€
INSALATA DI MARE	10€

PASTE E RISO

SPAGHETTO CON LE VONGOLE	12€
CHITARRINA AL NERO DI SEPPIA CON GAMBERI, BOTTARGA E LIMONE	15€
TAGLIATELLE O GNOCCHI IN BIANCO DI MARE	14€
RISOTTINO ALLA MARINARA (Minimo 2 persone)	15€
PACCHERI AL SUGO DI CICALE	14€

SECONDI

FRITTURINA MISTA	15€
FRITTURINA CALAMARI E GAMBERI	15€
FRITTURINA CINESINI (Secondo periodo)	25€
GRIGLIATA MISTA	25€
PESCI DA FORNO (Secondo mercato)	6€ L'ETTO

IL MIO MENU

I menu degustazione si intendono per tutto il tavolo, bevande escluse.

RICCIOLA 15

(Ricciola stagionata 15 giorni, acetosa e rapa rossa)

LA PANOCCHIA

(Cicale, sedano rapa, timo e caviale)

IL TONNO

(Tonno marinato al thè nero, gel di limoni bruciati, maionese alla mostarda, miglio e fumo di ciliegio)

IL CALAMARO

(Calamaro scottato e salsa verde fermentata)

IL POLPO

(Polpo BBQ, sedano, patate e dragoncello)

LA SOGLIOLA

(Sogliola scottata, beurre blanc e cipolla bruciata)

LECCIA STELLA

(Leccia stagionata 21 giorni, salsa di albicocche, erbe di campo, potage di patate in porchetta)

I GRANCHIETTI

(Tortelli di granchi nel loro brodo)

GAMBERO ROSSO

(Capellini al burro affumicato, gamberi al bergamotto, olio alla maggiorana e teste fritte)

IL MERLUZZO

(Merluzzo curato al latticello, gratinatura alle erbe, salsa cocco e midollo)

LA SEPIA

(Piccole seppie ai carboni, morbido di mandorla, olio al prezzemolo e riccio di mare)

L'ORATA

(Orata alla Lyonnaise, cavolfiore al burro, crumble al cacao e tartufo e cime di rapa)

6 PORTATE 55 €

8 PORTATE 65 €