CRUDO

Crudità del giorno

OSTRICHE	€ 5,00	al pz.
MAZZANCOLLE	€ 4,00	al pz.
SCAMPI	€ 4,00	al pz.
GAMBERI ROSSI	€ 4,00	al pz.

DEGUSTAZIONE DI CRUDITÀ

CARPACCI, TARTARE, OSTRICHE E CROSTACEI

€ 37,00

ANTIPASTI

Caldi & Freddi

ALICI MARINATE

CON CIPOLLA IN AGRODOLCE,
POMODORINI CONFIT E CAVIALE
DI ACETO BALSAMICO

€ 12,00

TARTARE DEL GIORNO

SECONDO IL PESCATO CON
CONDIMENTI E PROFUMI
DI STAGIONE

€ 18,00

POLPO CROCCANTE

CON CREMA DI PATATE AL LIMONE
E OLIVE TAGGIASCHE

€ 16,00

INSALATINA DI MARE

CONGIARDINIERA FATTA ON CASA
E MAYONESE ALLE ERBE

€ 16,00

GAMBERI IN CAMICIA

PASTA KATAIFI E
EMULSIONE DI CAROTE E ZENZERO

€ 15,00

SELEZIONE DI MANUEL

4 PORTATE

SELEZIONE DI ANTIPASTI
CALDI E FREDDI
DEL GIORNO

MINIMO 2 PERSONE
PREZZO
A PERSONA

€ 23,00

PRIMI

RISOTTO DEI MARINAI

CON RAGÙ DI PESCE, MOLLUSCHI
E CROSTACEI
(min. 2 persone)

€ 15,00 a persona

RAVIOLI RIPIENI DI ROMBO

CON PESTO DI SALVIA,
BURRO E CALAMARI

€ 16,00

RIGATONI ALLA CARBONARA DI MARE

CON GAMBERI, VONGOLE
E TARTUFO MARINATO

€ 18,00

STROZZAPRETI CON CROSTACEI

E POMODORINI CONFIT

€ 17,00

SECONDI

FRITTO DEL LIBECCIO

GAMBERI, CALAMARI, BOCCONCINI
DI PESCE E VERDURINE CROCCANTI

€ 19,00

GRATINATO MISTO AL FORNO

CANESTRINI, CANNELLI, COZZE
CALAMARI E GRANCHIO

€ 20,00

CALAMARI “FISCHIONI” GRATINATI

CON PANE PROFUMATO,
SERVITI SU CARTA FORNO

€ 16,00

GRIGIATA DELL’ADRIATICO

PESCATO DEL GIORNO

€ 30,00

SPIEDINI MISTI

4 PZ.
GAMBERI E CALAMARI

€ 16,00

PENTOLACCIA

BRODETTO DI MOLLUSCHI E CROSTACEI
CON CROSTONE ALL’AGLIO
(min. 2 persone)

€ 20,00 a persona

DOLCI

CREMA DI MASCARPONE

CON FRUTTI ROSSI
O CIOCCOLATO

€ 7,00

BROWNIES AL CIOCCOLATO

CON CREMA DI VANIGLIA

€ 7,00

CREMA CATALANA ALLO ZENZERO

€ 7,00

SORBETTO AL LIMONE O AL CAFFÈ

€ 5,00