

Antipasti

Ostriche. €. 10,00

Salmone norvegese affumicato con pane tostato e burro. €. 13,00

Crudo di Tonno su insalatina valeriana, con pinoli e citronette al pepe rosa. €. 11,00

Sfizio di mare: €. 16,00 a pers.

Macedonia di crudi (*spigola, tonno, gamberi*)
- insalata di polpo - moscardini in guazzetto
con piselli - scampo farcito – spuma di
baccalà con capperi e pomodorino appassito -
baccalà e alici fritte – cocktail di gamberetti
– soutèe di cozze

(min.2 pers.)

Primi

Calamarata con cozze, vongole, pomodorini appassiti, peperoncino fresco e goccioline di pesto. €. 11,00

Gnappe al “ragù di Rombo”, mantecate con cimette di broccoli. €. 11,00

Ravioli di gamberi e Salmone con zuppa di vongole e polvere di bottarga. €. 11,00

Secondi

Astice e Gamberoni alla griglia con insalata di patate, gamberi e citronette al caviale. €. 17,00

Spigola aperta al forno con patate e olive nere. €. 15,00

Tagliata di Tonno in crosta di sesamo con schiacciata di patate e pepe bianco. €. 15,00

Frittura di Calamari e Gamberi in pastella. €. 15,00

Verdure alla griglia con scamorzine e bruschetta al pomodoro. €. 8,00

Degustazione di Formaggi con le nostre gelatine e confetture, miele locale e mostarde biologiche: Ricotta condita - Formaggio ubriaco al prosecco – Blu di bufala - Pecorino Laziale e Sardo-Erborinato, Formaggio “Scoparolo”. €. 10,00

Contorni

Insalata mista. €. 3,50

Spicchi di patate al forno. €. 3,50

Verdure cotte. €. 4,00