

MENU

Antipasti

ricciola in festa	23
insalata di polpo...non da tradizione	23
gran crudo fronte dattilo (per due persone)	70
tonno in fattoria	23
selezione d'amare - tartare di spada e tonno dei nostri mari, scampo marinato e gambero	25

Main Course

nonriso con uva sultanina, broccoli e acciughe	21
finto raviolo di seppia	21
pasta mare, monti, pianura e fiori	21
gnocchi di caprino e brodo di scorfano	21
spaghetti integrali con latte di zenzero, gamberi affumicati e germogli	21

## Second Course

spigola che fa il bagno nel pomodoro	33
il pesce stocco in una galleria d'arte	33
triglia vestita per andare al teatro	33
dal pascolo al mare...il passo e' breve	33
alalunga alla vecchia maniera	33