



ANTIPASTI

- Crudo di pesci di scoglio, crostacei,
molluschi e conchiglie _____ 25€
- Mazzancolle, patate, rucola e limone _____ 18€
- Merluzzo di nostra salagione affumicato
con insalata della costiera _____ 16€
- Il carciofo secondo la nostra tradizione _____ 14€
- Carpaccio di manzo mandorlato
con verdure verdi dell'orto, maionese
ai capperi e caprino _____ 15€

PRIMI

- Linguine di semola di grano duro
ai lupini e broccoli _____ 18€
- Mezze maniche ai totani in giardino primaverile _____ 18€
- Risotto all'assoluto di piselli,
cotto e crudo di gamberi _____ 18€
- Mezzani alla genovese e cacioricotta _____ 16€
- Conchiglioni alle cime di rapa, pasta di salame
e fonduta di formaggi locali _____ 16€



SECONDI

- Pescato del giorno con cotto e
crudo di scarola napoletana _____ 24€
- Calamaro arrosto agli spinaci e
torrone di nocciole _____ 24€
- La nostra frittura di pesce _____ 22€
- Pollo biologico in lenta cottura
con patate e bietoline _____ 18€
- Guancia di manzo zucca e cicoria _____ 20€

DESSERT

- Babba', strega e cacao _____ 6€
- Bignè al limone e tè matcha _____ 6€
- Millefoglie alla crema, amarene e cioccolato _____ 6€
- Frolla alle mandorle, caffè e anice stellato _____ 6€
- Zuppa di fragola con semifreddo
al latte di mandorle e arancia _____ 6€

_____ coperto 2,50€