

Antipasti

Antipasto misto di mare* (5 assaggi)	€	20,00
Burrata di Puglia:		
- con acciughe salate del Mar Cantabrico	€	13,00
- con gamberi* e salsa guacamole	€	16,00
Tartare di fassona condimento del Calandrino	€	15,00
Tonno "tonnato" a modo nostro*	€	14,00
Pizza "Pinsa" Gourmet (suggerimenti dello chef)*	€	16,00
Ostriche del Golfo di Morbihan	3 € 8 - 6 € 14 - 12 €	22,00

Primi

Spaghetti allo scoglio (molluschi e crostacei sgusciati)*	€	16,00
Gnocchetti allo Scorfano*	€	16,00
Raviolo di borragine con tocco alla ligure	€	14,00
Spaghetti alla colatura di alici su vellutata di legumi	€	16,00
Risotto con crostacei e granita di foie gras, gocce di yogurt e pesca caramellata* (Min. 2 persone)	€	20,00

Secondi

Muscoli in Cataplana (naturali o aglio e peperoncino)	€	15,00
Filetto di Baccalà* in oliocottura	€	16,00
Polpo* grigliata con finocchio in lamelle e taralli	€	18,00
Entrecote grigliata ed il suo contorno	€	16,00
Catalana di Aragosta e Scampi*	€	90,00
Kg		

Desserts

Tartufi originali di Pizzo Calabro (Classico, fondente, pistacchio, crema siciliana, cassatina)	€	7,00
Dolci del giorno alla lavagna	€ 5/7	Coperto € 2

* Alcuni prodotti, per conservarne le caratteristiche e per ragioni igienico-sanitarie, potrebbero essere abbattuti o congelati così come previsto dal regolamento CE 853/2004. I piatti possono contenere allergeni quali glutine, latte, frutta a guscio e derivati, sedano, pesce, crostacei, solfiti, senape, sesamo, molluschi, uova, il cui elenco è a disposizione. In caso di allergie o intolleranze si prega di avvisare il personale al momento dell'ordine