

Antipasti



Chef's starters, inspired by our land



Sauté ai frutti di mare

con crostini di pane all'aglio
seafood sauté with garlic bread croutons



25

Crudo di mare

con tonno, salmone marinato, scampi, tartare di gamberi, spigola **
with raw tuna, marinated salmon, *scampi*, shrimps *carpaccio*, sea bass, **



50

Polpo grigliato

su crema di patate al rosmarino, pomodorini confit e olio al limone *
grilled octopus on rosemary potato cream, confit cherry tomatoes and lemon oil *



26

Carpaccio di manzo

affumicato con burrata, rucola e tartufo nero estivo
smoked beef *carpaccio* with burrata, arugula and black summer truffle



35

La Caprese ♥

la tradizionale insalata italiana con pomodori, bocconcini di bufala e basilico
the traditional Italian salad with tomatoes, buffalo mozzarella and basil



22

Tartare di pomodori ♥

con capperi, olive, lamelle di mandorle tostate e pesto leggero di basilico
tomato tartare with capers, olives, toasted almond flakes and light basil pesto



18



Pasta

❧ *Pure Italian soul, perfectly “al dente”* ❧

Risotto al limone con gamberi cotti e crudi

risotto al profumo del limone di Amalfi con gamberi rossi **

Amalfi lemon *risotto*, raw and cooked red shrimps **



30

Astice al limone di Amalfi

linguine con mezzo astice sfumato al brandy e crema al limone di Amalfi

linguine with half a lobster deglazed with brandy in Amalfi lemon cream



45

Scialatielli alla pescatora

pasta a mano locale con frutti di mare, crostacei e molluschi

local hand made *pasta* with seafood, crustaceans and molluscs



30

Spaghetti alle vongole

in bianco con olio, aglio e vongole veraci

spaghetti with clams, garlic, and extra virgin olive oil.



25

Ravioli ♥

ravioli ripieni di ricotta con pomodorini e basilico

ricotta cheese *ravioli*, cherry tomatoes and basil



25

Fettuccine al tartufo ♥

su fonduta di Parmigiano Stravecchio e tartufo nero estivo

“Fettuccine” on aged Parmigiano fondue and black summer truffle



30



Pesce



Essence of our sea, with care



Grigliata di crostacei

grigliata mista di scampi, gamberi e astice *
grilled scampi, prawns and half lobster *



60

Pescato del giorno

Pesce fresco intero, cotto al forno o alla griglia, preparato in base alla disponibilità giornaliera
Whole-fresh fish, oven-baked or grilled, prepared according to daily availability



S.Q.
(€ 10 x100g)

Spigola arrosto

Trancio di spigola arrosto su crema di patate al limone e verdure croccanti
Roasted sea bass fillet on lemon potato cream and crunchy vegetables



35

Tonno scottato

in crosta di sesamo con crema di zucchine e verdure croccanti **
seared tuna served in sesame crust with cream of courgettes and crunchy vegetables **



30

Baccalà e scarole

baccalà gratinato con scarola ripassata e salsa alla marinara *
salt cod *au gratin* with sautéed escarole and *marinara* sauce *



26

Frittura mista

mixed fried fish
calamari, gamberi e pesciolini del golfo *
calamari, prawns and small fish from the gulf *



25



Carne

❧ *Because not everyone dreams of the sea* ❧

Filetto all'Aglianico

filetto di manzo con salsa all'Aglianico e patate
beef fillet with Aglianico wine sauce and potatoes



35

Tagliata di manzo

entrecôte di manzo tagliata con rucola, pomodorini confit e mandorle
sliced beef entrecôte with rocket, confit cherry tomatoes and almonds



35

Agnello

costine di agnello grigliate con peperoni, olive e cipolla rossa marinata *
grilled lamb ribs with peppers, olives and marinated red onion *

35



Bevande

Acqua minerale	4
Coca Cola - Coca Zero	5
Acqua Tonica (Mediterranean - Yuzu)	5
Sicilian Lemonade	5
Ginger Ale	5
Spremuta di arancia o limone	8

Birre

Peroni Nastro Azzurro	5
Peroni Nastro Azzurro Analcolica	5

Caffetteria

Espresso	2
Espresso corretto (Sambuca, Grappa)	5
Americano	5
Cappuccino	5
Tè \ Tisane	5

Cocktails

<i>Negroni</i>	15
<i>Negroni sbagliato</i>	15
<i>Boulevardier</i>	15
<i>La Rosita</i>	15
<i>Spritz</i>	10

Gin Tonic

• <i>Sabatini gin</i>	15
• <i>Gin Mare</i>	15
• <i>Porcelain Shanghai</i>	15
• <i>Wa Bi Gin</i>	15
• <i>Muma Gin</i>	15
• <i>Tanqueray Gin</i>	13

Vodka Tonic

• <i>Vka Biologica</i>	15
• <i>Absolut Vodka</i>	12

* In mancanza del fresco utilizziamo un prodotto surgelato a bordo di alta qualità.

* In the absence of fresh product we use a high quality frozen on board product.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo è sottoposto a procedure di bonifica preventiva conformemente al REG. CE 853/04, all. III, sez. VIII, cap. 3, lett. D, punto 3.

Credit cards accepted

Visa - Mastercard - AmEx

Coperto / cover charge 4

