



## Plateaux

8 Ostriche, 6 Fasolari,  
Vongole, Cozze, Amande,  
Lumache, Salmone, Polpo,  
4 Scampi, 4 Gamberoni  
6 Gamberetti, Granchi

*I prodotti possono variare  
in base al pescato*

**50€**

## Antipasti

Ostriche	cad	<b>3€</b>
Polpo batata rossa paprika dolce		<b>13€</b>
Gamberi al vapore puntarelle e battuto di alici		<b>13€</b>
Mattonella di alici e verdure grill		<b>12€</b>
Parmigiana di Tonno		<b>13€</b>
Crostini Lardo		<b>6€</b>
Scamorza e radicchio		<b>10€</b>

## Primi Piatti

Amatriciana di gamberi e pecorino (a parte)	<b>13€</b>
Ragout di ricciola	<b>15€</b>
Riso nero con cernia al Curry	<b>12€</b>

## Pesce alla brace

Grigliata mista di pesce	<b>25€</b>
1 pesce porzione, 1 calamaro, 2 gamberi, 2 scampi	
Tonno grill	<b>18€</b>
Salmone grill	<b>16€</b>
Gamberi grill	<b>18€</b>

## Carne alla brace

Tomahawk (minimo 1kg) 1 etto	<b>6€</b>
Galletto intero 350 gr ca	<b>15€</b>
Rib eye Manzo	<b>25€</b>
Filetto manzo	<b>25€</b>

## Verdure

Verdure Grigliate	<b>7€</b>
Cicoria ripassata	<b>5€</b>

## Dolci

Meringa con crema chantilly e fragole	<b>7€</b>
Semifreddo caffè panna alla sambuca	<b>7€</b>
Tiramisù	<b>7€</b>
Degustazione Sorbetti di Frutta 5 gusti	<b>7€</b>