

ANTIPASTI

Le polentine

Polentine arrosto con speck, fonduta di taleggio e olio tartufato 12
Roasted polenta with speck, taleggio cheese cream and truffle oil
(all. 1,5,7,12)

Il polpo Paul

Carpaccio di polpo* con patate, radicchio rosso e glassa di aceto balsamico 14
Octopus carpaccio* with potatoes, chicory and balsamic cream
(all. 1, 4, 5, 12, 15)

I croccantelli

Bocconcini di merluzzo* fritti con crema di peperoni arrostiti 13
Fried crisp cod* with roasted pepper cream
(all. 1, 3, 4, 5, 6, 14, 15)

Inno alle tradizioni

La nostra zuppa di cozze con salsa di pomodoro e basilico accompagnata da crostini caserecci! 13
Our muscles soup with tomato sauce and croutons
(all. 1, 2, 4, 14, 15)

I nostril crudi

Tartare dello chef

Tartare di tonno* come piace allo Chef 16
The chef's Tuna* tartare
(all. 4, 6, 8, 11, 12)

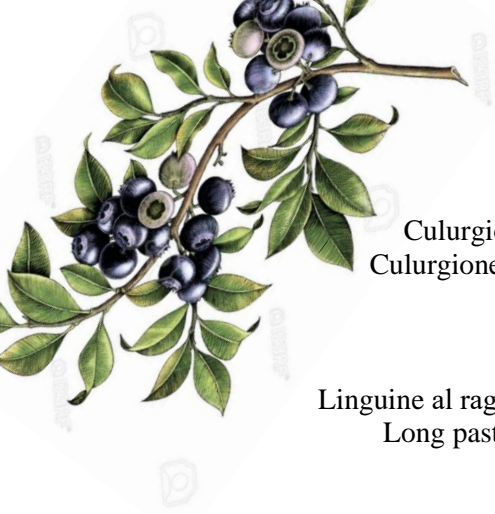
Il re rosso

Gambero rosso* 8 al pz
High quality Mediterranean prawn*
(all. 2)

Lo scampolo

Scampo* 10 al pz
High quality Mediterranean shrimp*
(all. 2)





PRIMI

Culurgiones “a modo nostro”

Culurgiones ripieni di patate e menta, crema di zucca e funghi* 16
Culurgiones (potatoes and mint inside), pumpkin cream and mushrooms
(all. 1, 3, 5, 7, 15)

Il piatto di Nettuno

Linguine al ragu' di polpo* con crostacei*, frutti di mare e pomodorini cherry 24
Long pasta with octopus*, crustaceous*, mussels and cherry tomatoes
(all. 1, 2, 3, 4, 12, 14, 15)

La lasagnetta mai vista!

Lasagnette di mare su crema di zucchine e lime 18
Seafood lasagna on a zucchini cream and lime zest
(all. 1,2, 3, 4,7, 14, 15)

Ta leggìa!

Trofie fresche crema di Taleggio, radicchio rosso e noci 16
Trofie short pasta with Taleggio cheese cream, chicory, nuts
(all. 1, 3, 6, 10, 7, 8, 15)

I veri intramontabili

Linguine vongole, carciofi e bottarga 20
Spaghetti with clams, artichokes and bottarga
(all. 1, 3, 4, 14, 15)

SECONDI

Costine di agnello ai profumi mediterranei

Costine di agnello scottate, ginepro e rosmarino, funghi e patate 19
Mediterranean herbs grilled Lamb ribs with potatoes and mushrooms
(all. 1,5, 15)

La mucca Lola

Tagliata di entrecote di manzo con rucola e fonduta di formaggio 20
Beef entrecote with rocket salad and cheese cream
(all. 3,7, 15)

Il Kraken

Polpo* arrosto con asparagi su crostone di pane 20
Roasted octopus* with asparagus on bread croutons
(all. 14, 1,11, 15)

Frittura Imperiale

Calamari*, cozze, gamberi* e paranza.
Se la finisci diventi il Capitano ...altrimenti condividila con qualcuno! 30
Imperial mixture of fried calamari*, mussels, prawns*, small fishes
(all. 1, 2, 4, 5, 14)

La tonnara

Tonno* scottato servito su letto di spinaci alla diavola e salsa salmoriglio 18
Seared tuna* on a bed of spicy spinachous
(all. 4, 5, 15)

La griglia meraviglia

Pesce alla griglia a seconda della disponibilità (orata 500gr o spigola 500gr) 22
Grilled seabass or dorada or others
(all. 4)



CONTORNI

Chips di patate fresche

Homemade fried chips 6

(all. 1, 5, 6)

Patate fritte stick*

Stick Fried potatoes 6

(all.1, 5, 6)

Verdure grigliate

Grilled vegetables 8

(all. 15)

Tegamino di patate e carciofi

Potatoes and artichokes 7

(all. 15)

DESSERTS

Tiramisù della casa

Doppio biscotto, caffè, crema mascarpone 6

Biscuits, coffee, mascarpone cream

(all. 1, 3, 5, 7, 8, 11, 12)

Sorbetto

le tipologie di gusto variano...

chiedi al cameriere! 4

Sourbet, ask to the waiter to know what

flavour is available today!

(all. 7)

Seadas

Seadas al miele 6

Seadas with honey

(all. 1, 3, 5, 7)

Bigne'

Bigne' farciti con crema di ricotta, con

crema di castagne 7

Puffs pastry shells with ricotta cream

and chestnut cream

(all. 1, 3, 5,7)

Gelato

Gelato al fiordilatte con frutti bosco caldi e

granella di amaretti 6

Milk cream Ice cream with hot redfruits sauce, amaretti crumbs

(all. 3, 7, 8)



Coperto 2,50 a persona

