

## PIATTI DI ENTRATA

.... IL CRUDO ....

**Scampi\*** (2)

3 pezzi € 10,00

**Carpaccio di branzino**

con pomodorini marinati, salsa al basilico  
e grissino stirato a mano (1-4-8)

€ 18,00

**Gamberi rossi Mazara del Vallo**

con insalata di puntarelle  
e salsa leggera di alici (2-4-12)

€ 22,00

**Caprese di scampi**

Scampi, pomodorini marinati,  
burrata e salsa al basilico (2-7)

€ 20,00

**Trilogia di Tartare:**

Tonno, ricciola ,scampi\*,olio Evo, sale,  
pepe, salsa allo zenzero  
e maionese all'erba cipollina (3-4-5-6-12)

€ 30,00

**Julienne di seppioline** nostrane

profumate al tartufo (5-8-14)

€ 10,00

**Degustazione completa :**

( scampi\*, gamberi rosa, gamberi rossi\*,  
mazzancolle tigrate\*, cannocchie, capasanta,  
canestrelli, carpaccio di branzino,  
tartare di tonno, ricciola, scampi\*) (2-4-14)

€ 55,00

## .... LE COTTURE ....

### **Granseola alla veneziana**

olio Evo ligure, limone e insalatina (2-9-12)

€. 23,00

### **Tavolozza del pesce al vapore**

(cannocchie, moscardini\*, gamberi\*e latticini) (2-4-9)

(piatto per due persone)€. 30,00

### **Salmone in camicia**

di fiori di zucca cottura sottovuoto su passatina  
di piselli, burrata e crumble salato (1-4-5-7-8)

€. 18,00

### **Tagliatella di seppia**

cotta a bassa temperatura con misticanza,  
zucchine mignon e asparagi crudi (4-9)

€. 18,00

### **Insalata d'astice**

Astice , sedano, patate, pomodorini,  
cipolla di Tropea, olive taggiasche, frutti  
del capperò, misticanza e salsa al basilico (2-9-12)

€. 35,00

### **Tonno**

Tagliata di ventresca cotta alla piastra  
con insalatina estiva (4-12)

€. 17,00

### **Azzurro**

Millefoglie di alici nostrane sfilettate con pomodorini,  
basilico e frisella gratinato al forno (1-4-5-8-11)

€. 15,00

### **Piovra dorata**

su carpaccio di finocchi marinati all'aceto ...  
di champagne e piccola insalata(1-5-9-12-14)

€. 16,00

## PRIMI PIATTI

### Tortelli di mamma Rosetta

fatti a mano ripieni di erbe spontanee di campo  
e padellati con gamberi di Sicilia(1-2-3-7-8-12)

€. 18,00

### Il Pacchero ruffiano

Pacchero di Gragnano con sugo piccantino di  
calamaretti\*, sepioline e scampi (1-2-3-6-9-10-14)

€. 17,00

### Quadrotti

fatti a mano ripieni di broccoletti romaneschi e ricotta,  
padellati con le capetonde sgusciate (1-3-7-8-12-14)

€. 17,00

### Spaghettoni del Dottore

Spaghettoni di Gragnano con  
scampi\* sgusciati, pomodorini, aglio,  
peperoncino e prezzemolo (1-2-6-10-12)

€. 22,00

### Fettuccine BIO

di farina integrale di farro padellate  
con ragù di granciporro(1-2-3-5-8-9-12)

€. 24,00

**Tagliolini** di casa tirati a mano padellati  
con scampi\* sgusciati e burro al tartufo(1-2-3-7-12)

€. 25,00

## LE PIETANZE

... Il pesce dal mercato alla griglia ... (4)  
per etto € 9,00 – 12,00

... crostacei e molluschi alla griglia ... (2-4)

Canestrelli € 1,50 a pz.

Capesante € 7,00 a pz

Calamaretti\* € 3,00 al pz.

Scamponi\*Jumbo Porcupine (2) € 22,00 al pz.

Mazzancolle jumbo tigrate € 6,00 al pezzo

### MARE... MARE...

Capesante, canestrelli , scampi alla griglia,  
calamari e sardine dorate (1-2-4-14)  
(piatto per due persone) € 50,00

### Come una catalana

(astice, capesante, canocchie, scampi\*, mazzancolle\*,  
seppioline\*, piovra\*, sedano, patate, pomodorini, cipolla  
di Tropea, olive leccino, frutti del capperò) (2-8-9-12-14)  
(piatto per 2 persone) € 130,00

### Pescatrice

a tranci cotta al cartoccio , puntarelle saltate in padella,  
crema di patate e vongole sgusciate (4-5-8-12-14)  
€ 30,00

### S. Pietro

al forno con patate e cipolla (4-12)  
(piatto per due persone)  
€ 12,00 all'etto

### Rombo

alla mediterranea con patate,  
pomodorini, cipolla,olive taggiasche  
e frutti del capperò cotto al forno (4-12)  
(piatto per due persone)  
€ 10,00 all'etto

### ... Orata all'acqua pazza ...

cotta al forno con olio, vino, acqua, sale,  
pomodorini, aglio e peperoncino e prezzemolo(4-12)  
€ 10,00 all'etto

### **Branzino orto e mare**

cotto al forno con melanzane, zucchine,  
peperoni, pomodorini e origano (4)  
€. 10,00 all'etto

### **Scartosso del pesse fritto**

(canestrelli, calamari\*, gamberi, scampetti  
e sardine dei nostri mari ) (1-2-4-5-14)  
€. 24,00

## **TERRA**

### **Hummus di ceci**

con pinzimonio di verdure croccanti (9-11)  
€ 12,00

### **Millefoglie di zucchine**

formaggio Asiago, salsa di pomodoro  
e parmigiano gratinate al forno (6-7-9-12)  
€. 14,00

### **Tartare di manzo carbonara**

tagliata a coltello, olio evo, sale, pepe, julienne  
di zucchine crude e salsa carbonara (3-7-12)  
€. 15,00

### **Tortelli di mamma Rosetta**

fatti a mano ripieni di erbe spontanee di campo  
e padellati con burro e parmigiano (1-3-7-8)  
€. 15,00

### **Fettuccine BIO**

di farina integrale di farro  
padellate con i piselli in tecia (1-3-7-9)  
€. 15,00

### **Lasagnette**

gratinate al forno con gamberi le verdure di stagione  
e parmigiano (1-3-7-8-9)  
€. 15,00

### **Tagliata di manzo**

cotta alla griglia profumata al rosmarino  
con le verdure del giorno (5)

€. 22,00

### **Pollo**

disossato cotto alla griglia con  
le verdure del giorno (5-11)

€. 17,00

### **Vegetable burger**

Hamburger di verdure fatto in casa  
su concasse' di pomodorini marinati, cipolla  
di tropea, basilico e salsa rosa(1-3-7-8-9-12)

€. 14,00