

PECCATI DI GOLA

Ostrica alla griglia con gelato alla
camomilla e mandorle tostate

- 6,00 al pz -
[4-7]

Tacos di mais con pulled di salmone,
cappuccio fermentato e salsa allo yogurt

- 6,00 al pz -
[1-4-6-7-8-10-11]

"O' Chifelett"
(crocchetta tipica di patate fritte)
ripiena di mozzarella, servita con tartare
di tonno y.f., ketchup di datterino giallo e
sesamo tostato

- 6,00 al pz -
[1-3-4-7-8-11]



ANTIPASTI

Sarde impanate con zucchine alla scapece e
crema di aglio nero fermentato

- 13,00 -
[1-3-4]

Polpette di provola con baccalà mantecato,
vellutata di patate e polvere di olive

- 13,00 -
[1-3-4-7]

Zuppa di cozze della tradizione napoletana
(cozze, polpo, vongole, taralli e pomodorino)

- 15,00 -
[1-2-4-14]

Caldaia di polpo, fagioli e olio all'origano,
servita con crostini di pane e crème fraîche

- 14,00 -
[1-7-14]



Tartare di tonno, stracciatella di bufala e
pistacchi

- 18,50 -
[4-7-8]

Carpaccio di pescato del giorno gratinato al
forno con lardo di Colonnata e funghi di
stagione

- 16,50 -
[1]

Spiedini di gamberi al carbone, salsa alla
carbonara, spuma di patate e pecorino

- 15,50 -
[2-3-7]

Se desideri una porzione più abbondante + 6€

LE CRUDITE'

"Mare in tavola"

3 tartare di pescato del giorno con frutta
fresca, crostini caldi e burro agli agrumi

- 25,00 -
Cruditè extra - da 5,00 - | Pane extra - 0,50 -
[1-2-4-7-8-14-5]

"Mare in tavola Royale"

3 tartare + crudité di gambero, scampo e
ostrica con frutta fresca, crostini caldi e
burro agli agrumi

- 28,50 -
Cruditè extra - da 5,00 - | Pane extra - 0,50 -
[1-2-4-7-8-14-5]

Plateau di crudi 6pz

2 Ostriche Bretagna, 2 scampi e 2 Gamberi rossi di Mazara/blu Caledonia/rosa
- 45,00 - [2-4-14]

PRIMI

Paccheri con scampi, pomodorini, olive nere
e stracciatella di bufala campana

- 16,50 -
[1-2-7-9]

Linguine cacio e pepe con tartare di gamberi
rosa al profumo di limone

- 17,50 -
[1-2-7]

Spaghettoni quadrati, aglio e peperoncino,
burro lavorato a mano, pepe del Madagascar
e Tonno Katsuobushi

- 15,00 -
[1-4-7]

La Famosa Pasta, patate, provola e cozze

- 14,50 -
[1-7-9-14]

Ravioli ripieni di patate, timo e gambero
rosso di Sicilia, in guazzetto di bufala
affumicata di Battipaglia e salsa al nero di
seppie nostrane

(vincitore Medaglia d'oro concorso
"Cuoco dell'anno 2014 Trieste")

- 16,50 -
[1-2-3-7-14]

Se desideri una porzione più abbondante + 6€



SECONDI

Tataki di tonno y.f. con sesamo, pistacchio,
cipolla caramellata e spinacino

- 20,00 -
[11-4-6-8]

Calamari Camouflage

Spiedo di calamari al carbone con patate in
tecia, vellutata di zucchine alla menta, salsa
all'nduja, morbido di prezzemolo e funghi di
stagione

- 18,00 -
[1-7-14]

"O' Cuppetiell" Frittura di pesce misto
e salsa Joia

- 18,50 - Porzione più abbondante + 6€
[1-2-3-4-10-14]

Polpo arrosto con vellutata di topinambur,
scarola ripassata e paprika dolce, affumicato
al legno di ciliegio

- 20,00 -
[4-14]

Pescato del giorno
- chiedere disponibilità allo staff

Verdure grigliate, insalata mista verdure
di stagione

- 6,50 -