

PECCATI DI GOLA

Ostrica alla griglia con gelato alla camomilla e mandorle tostate
- 6,00 al pz -
[1-7]

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 fritta) 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]



LE CRUDITE'

"Mare in tavola"
3 tartare di pescato del giorno con frutta fresca, crostini caldi e burro agli agrumi
Cruditè extra - da 5,00 - | Pane extra - 0,50 -
[1-2-4-7-8-14-5] - 25,00 -

"Mare in tavola Royale"
3 tartare + crudité di gambero, scampi e ostrica con frutta fresca, crostini caldi e burro agli agrumi
Cruditè extra - da 5,00 - | Pane extra - 0,50 -
[1-2-4-7-8-14-5] - 28,50 -

Plateau di crudi 6pz
2 Ostriche Bretagna, 2 scampi e 2 Gamberi rossi di Mazara/blu Caledonia/rosa
- 45,00 - [2-4-14]

Paccheri con scampi, pomodorini, olive nere e stracciatella di bufala campana
- 16,50 -
[1-2-7-9]

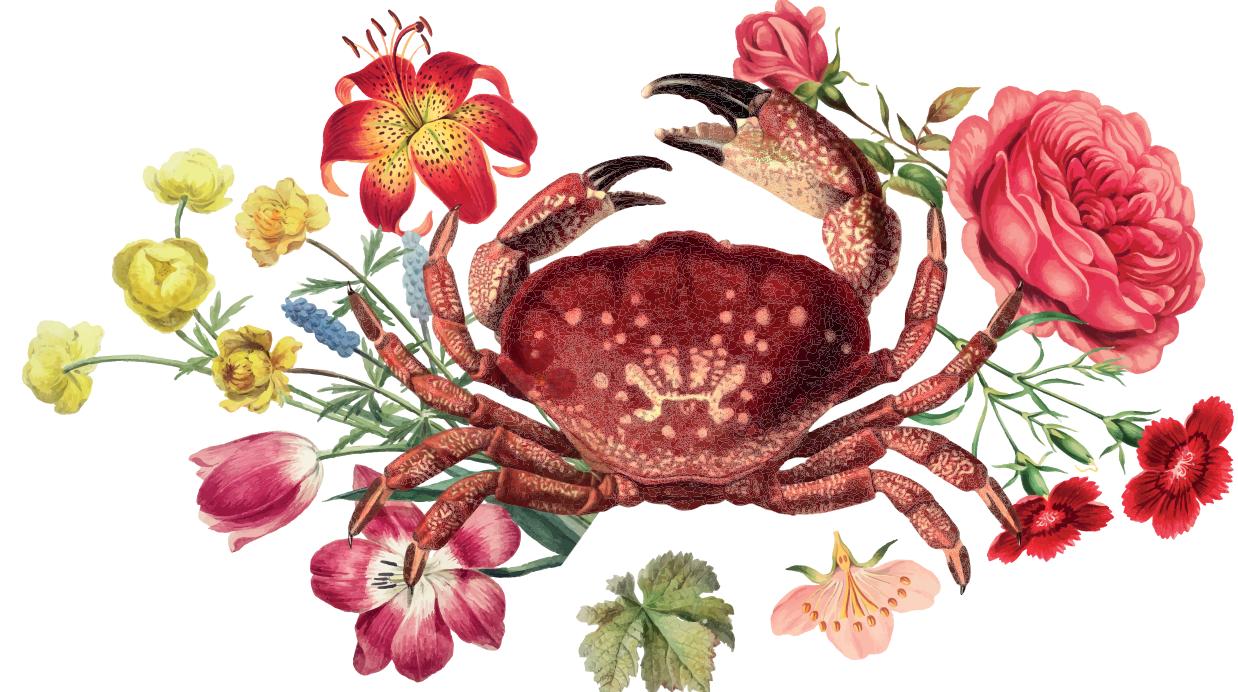
Linguine cacio e pepe con tartare di gamberi rosa al profumo di limone
- 17,50 -
[1-2-7]

Spaghettone quadrato, aglio e peperoncino, burro lavorato a mano, pepe del Madagascar e Tonno Katsuobushi
- 15,00 -
[1-4-7]

PRIMI
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 -
[1-4-6-8]

Calamari Camouflage
Spiedo di calamari al carbone con patate in teca, vellutata di zucchine alla menta, salsa all’nduja, morbido di prezzemolo e funghi di stagione
- 18,00 -
[1-7-14]

Verdure grigliate, insalata mista verdure di stagione
- 6,50 -

"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