

Antipasti

APPETIZERS

Trittico di marinati tipici di nostra produzione e confettura di Tropea	€ 19
Typical marinated fish with tropea onion jam	
Piatto di mare al vapore con le nostre majonesi	€ 20
Warm seafood salad with our majonnaise	
Polpo arrostito con crema fredda di patate e porri	€ 20
Roasted octopus with cold cream of potatoes and leeks (vichyssoise)	
Cubotti di tonno con gazpacho di datterini e burrata	€ 18
Cubes of tuna with gazpacho of baby tomatoes and burrata cheese	
Tartare di tonno con zenzero e lime	€ 18
Tuna tartare with ginger and lime	
Guazzetto di Cozze e Vongole Veraci	€ 18
Mussels and clams stewed	
Tagliata di pesce Spada, prezzemolo liquido e peperoni in bagnacauda (piatto servito freddo)	€ 18
Cut of swordfish with liquid parsley and peppers (dish served cold)	

Primi Piatti

FIRST COURSES

Spaghetti "Pastificio Felicetti" in Carbonara di Anguilla affumicata da noi	€ 20
Spaghetti in carbonara sauce with smoked eel	
Gnocchetti di patate Cacio, Pepe e Cozze	€ 18
Gnocchetti with cheese, pepper and mussels	
Spaghetti neri "Pastificio Felicetti" con Alici del Mar Cantabrico, Burrata e Pane profumato	€ 20
Black Spaghetti with anchovies from the Cantabrian Sea, burrata cheese and fragrant bread	
Spaghetti alle Vongole Veraci	€ 20
Spaghetti with clams	
Mezzemaniche "Pastificio Mancini" alle Canocchie e fonduta di Grana Padano	€ 18
Mezzemaniche "Pasta factory Felicetti" with Mantis Shrimp and Grana Padano fondue	



Gentili clienti, la Direzione nel rispetto del Regolamento UE 1169/2011, vi informa che alcuni degli ingredienti e materie prime utilizzate nelle nostre preparazioni rientrano nell'elenco degli ALLERGENI riportati nella tabella: ALLEGATO II-SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, citata sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Se desidera conoscere nel dettaglio l'esatta composizione del piatto da Lei scelto non esiti a chiedere ai nostri operatori chiari-menti e la nostra documentazione più dettagliata.

A seconda della stagionalità o per ragioni di mercato alcuni piatti potranno essere sostituiti con altre proposte di giornata. Le preparazioni a crudo subiscono un trattamento di bonifica preventiva mediante l'abbattimento rapido della temperatura a -20°C (ai sensi del Reg. CE 853/2004 ALL.III-Sez.XII-CAP.3-Lett.D.Punto 3).

PANE, COPERTO E SERVIZIO / BREAD, COVER AND SERVICE: € 3

Secondi Piatti

SECOND COURSES

Fritto misto dell'Adriatico con paranza	€ 19
Mixed fried local seafood	
Fritto di Calamari e Gamberi	€ 19
Mix fried of squids and shrimps	
Grigliata mista di Pesce	€ 30
Mixed grilled of local fish	
Spiedini di Gamberi e Seppie alla griglia	€ 18
Skewers of shrimps e and cuttlefish grilled	
Sogliole nostrane alla griglia	€ 15
Grilled local sole	
Capesante gratinate alla griglia	€ 20
Grilled scallops au gratin	
Rombi alla griglia	all' Hg. € 6
Grilled turbot on the grill	

Contorni

SIDE DISHES

Insalata mista	€ 6
Mix Salad	
Patate fritte	€ 6
French fries	

... ma non solo pesce

FOR THOSE WHO DON'T EAT FISH

Pasta al pomodoro o ragù	€ 10
Pasta with tomato or bolognese sauce	
Bistecca di manzo alla griglia	€ 15
Grilled beef steak	
Cotoletta con patate fritte	€ 14
Cutlet with french fries	



Dear Customer, the Management in compliance with EU Regulation 1169/2011, informs you that some of the ingredients and raw materials used in our preparations are included in the list of ALLERGENS shown in the table: ANNEX II- SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT PROVOKE ALLERGIES OR INTOLERANCES, cited in the Official Gazette of the European Union.

If you want to know in detail the exact composition of the dish you have chosen, do not hesitate to ask our operators for clarification or more detailed documentation.

Depending on the season or for market reasons some dishes can be replaced with other day proposals. Raw preparations undergo a preventive remediation treatment by rapidly reducing the temperature to -20°C. (according to the Reg. CE 853/2004 ALL.III-Section XII-CAP.3-Lett.D.Point 3)