

# Piatto del giorno

## **Alici a beccafico**

Alici dorate ripiene di patate, pangrattato, parmigiano e tonno, servite su letto di insalatina e pinoli

€ 18.00

Fried anchovies stuffed with potatoes, breadcrumbs, parmesan and tuna, served on a bed of salad and pine nuts

\*\*\*

## **Polpo alla Luciana**

Polpo in guazzetto con pomodoro fresco, cipolla stufata, olive e capperi

€ 24,00

Octopus in fresh tomato stew, stewed onion, capers and olives

\*\*\*

## **Rombo chiodato**

(per ? persone)

al forno con patate, pomodorini, capperi e olive

€ 25.00 (a persona)

Turbot baked with potatoes, cherry tomatoes, capers and olives



## -Antipasti di pesce-

Tartare di branzino al profumo di agrumi\*

€ 22.00

Sea Bass tartare

Filetti di pesce persico in carpione leggero di aceto di mele € 18,00

Perch fillets in light apple cider vinegar marinade

### **Delizia di gamberi**

Gamberi scottati con mango julienne e cipolla rossa di tropea € 22.00

Seared prawns with julienne mango, red onion from Tropea

Capesante alla piastra con patate ed emulsione all'origano € 20.00

Grilled scallops with potatoes and oregano emulsion

Insalatina tiepida di mare € 20.00 \*

Seafood salad with squid, octopus, shrimp, potatoes, beans and olives

Baccalà mantecato su polentina di ceci € 16.00

Purée of dried cod with Chickpeas polenta

# -Antipasti di terra-

Vitello tonnato alla piemontese € 18.00

Veal with tuna sauce

Tortino di melanzane alla mediterranea € 15.00

Eggplant flan with tomatoes, onion, olives and caper

Tartare di fassona al profumo di nocciole

Beef tartare flavored with hazelnuts

€ 18,00

Prosciutto crudo di Parma oltre 24 mesi *"Selezione Mainelli"*

€ 20.00

Salame di Felino

€ 10,00

Bruschetta con aromi € 6,00

Formaggi:

€ 10.00

Grana Padano 18 mesi

Gorgonzola dolce

Toma della Valsesia

# -Primi piatti-

Tagliolino all'ortica con gamberi rossi di Mazara del Vallo e capperi di Salina

€ 22.00

Nettle spaghetti with red prawn tartare and capers from Salina

Spaghetti con acciughe e briciole

Spaghetti with anchovies

€ 18.00

Gnocchi di patate con gamberi e crema al pistacchio di Bronte

€ 20,00

Potato gnocchi with prawns and Bronte pistachio cream

Malfatto al pesto di basilico, patate e fagiolini

€ 18.00

Malfatto pasta with basil pesto, potatoes and green beans

# -Secondi di pesce-

Filetto di branzino al forno in crosta di mandorle e pistacchi € 20.00

Baked Sea bass fillet in almond and pistachio crust

Seppie e totani alla griglia € 20,00

Grilled cuttlefish and squid

Fritto di calamari € 20,00\*

Fried calamari

Coccio di gamberi in crosta € 22.00\*

Prawns with julienne of Zucchini and carrots in cream with crusty bread

## **Branzino**

-al sale con patate al forno (min 2 pers)

€ 22.00

Sea bass in salt crust

## **Orata**

al forno con patate, pomodorini, capperi e olive (min 2 persone)

Baked sea bream with potatoes, cherry tomatoes, capers and olives

€ 22.00

# -Secondi di carne-

Costolette d'agnello a scottadito con patate al forno

€ 24,00

*Grilled lamb chops with baked potatoes*

Pancia di maialino da latte croccante con cipolle rosse di Tropea in agrodolce

€ 20,00

*Crispy pork belly with sweet and sour red Tropea onions*

Tagliata di black angus al rosmarino con patate alla griglia € 22,00

*Sliced black angus with rosemary and baked potatoes*

Fiorentina di scottona

€ 58,00 al kg

## -Contorni-

Verdure alla griglia € 10,00

Patate al forno € 6,00

*Baked potatoes*

Insalata € 8,00

*Mix Salad*

\* Possibile presenza prodotti surgelati oppure abbattuti per il pesce crudo

Coperto € 4.00 servizio compreso

# -Dessert-

Bonnet di carruba con salsa al pompelmo rosa € 9,00

Zabaione freddo allo Zibibbo con biscotti di frolla € 9.00

Dolce della casa al mascarpone € 9,00

Gelato alla crema con purea calda di sottobosco € 9,00

Creme Brulée € 9,00

Sorbetto:

€ 7.00

Pompelmo rosa  
Mela verde  
(aggiunta di liquore € 3.00)