

ANTIPASTI



SOUTÉ DI COZZE 14
(4)

SOUTÉ DI COZZE E VONGOLE 17
(4)

POLPO E PATATE* 12
(5)

CARAMELLE DI MARE* 12
Moscardini serviti con salsa teriyaki
(5, 10)

ALICI RIPIENE 12
Cipolla caramellata, panatura al panko, guacamole
(5, 7, 10)

GAMBERO CROCCANTE* 14
Panatura ai corn flakes e panko, salsa tzatziki
(7, 9, 10)

FIORI DI ZUCCA RIPIENI 8
Ricotta di bufala e colatura di alici
(3, 5, 10)

ALICI DEL MAR CANTABRICO 16
Servite con crostini caldi e burro
(3, 5, 10)

POLPETTE DI PESCATO* 14
con maionese della casa al pistacchio
(3, 5, 10, 14)

INSALATA DI MARE* 14
(4, 5, 12)

OSTRICHE E CRUDI



OSTRICHE FINES DE CLAIRE al pz 5
(4)

OSTRICHE SPECIAL al pz 8
(4)

GAMBERI ROSSI al pz* 5
(9)

SCAMPI al pz* 5
(9)

TRIONFO DI CRUDI* 25
Scampi, gamberi, ostriche, carpaccio e tris di tartare
(4, 5, 9)

CARPACCIO DI ORATA O SPIGOLA* 16
(5)

TARTARE DI TONNO* 22
Capperi, olive e granella di mandorle
(2, 5)

TARTARE DI PESCE BIANCO* 20
Fragole e basilico
(5)

TARTARE DI GAMBERI* 22
Mango e melograno
(2, 5)

*Materia prima congelata secondo le buone pratiche di lavorazione



Allergeni: 1 Arachidi | 2 Frutti con guscio | 3 Latte e latticini | 4 Molluschi | 5 Pesce | 6 Sesamo | 7 Soia
8 Senape | 9 Crostacei | 10 Glutine | 11 Lupini | 12 Sedano | 13 SO₂ | 14 Uova

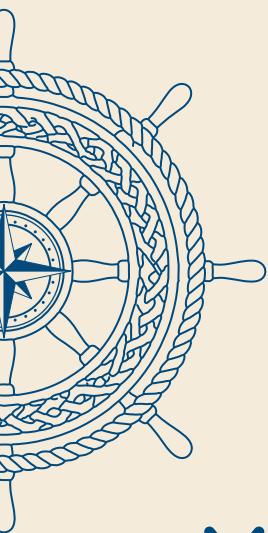
PRIMI

SPAGHETTI VONGOLE E LUPINI 18 (4, 10)	
FETTUCCINE ALLO SCOGLIO* 18 (4, 5, 9, 10)	
RAVIOLI DI GALLINELLA* 22 (3, 5, 10)	
GNOCCHI BURRATA E BOTTARGA 22 (3, 5, 10)	
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI* 14 (9, 10)	
RISOTTO ALLA PESCATORA IN BIANCO* 18 (4, 5, 9)	
SPAGHETTI CACIO E PEPE* 24 con battuta di gambero, lime e menta (3, 9, 10)	



SECONDI

PESCATO IN CROSTA DI ZUCCHINE O PATATE* 22 (5)	
PESCATO AL SALE* 22 (5)	
PESCATO AL FORNO* 22 (5)	
CATALANA DI SCAMPI* 28 (9, 12)	
CATALANA DI GAMBERI* 28 (9, 12)	
FILETTO DI PESCATO IN GUAZZETTO* 22 (5)	
GRIGLIATA MISTA* 20 (4, 5, 9)	
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI* 28 (4, 9, 10)	
CALAMARI ALLA PIASTRA* 22 su letto di cicoria (4)	
ZUPPA DI PESCE* 28 (SU PRENOTAZIONE, MIN. 2 PERSONE) (a persona) (4, 5, 9, 10, 12)	



Squarcia Mare



MENÙ & WINE LIST

MENÙ DEGUSTAZIONE €35

5 ANTIPASTI

POLPETTA DI PESCATO INSALATA DI MARE ALICE RIPIENA GAMBERO CROCCANTE SOUTÉ DI COZZE

2 PRIMI PIATTI

SPAGHETTI VONGOLE
E LUPINI

RISOTTO ALLA CREMA
DI SCAMPI

1 SECONDO PIATTO

PESCATO IN CROSTA DI ZUCCHINE O PATATE
Oppure
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI

1 CONTORNO

INSALATA MISTA

*Materia prima congelata secondo le buone pratiche di lavorazione



Allergeni: 1 Arachidi | 2 Frutti con guscio | 3 Latte e latticini | 4 Molluschi | 5 Pesce | 6 Sesamo | 7 Soia
8 Senape | 9 Crostacei | 10 Glutine | 11 Lupini | 12 Sedano | 13 SO₂ | 14 Uova