



Menù

Antipasti:

INSALATA DI MARE CON VERDURE CROCCANTI (seafood salad with crunchy vegetables)	€ 12,00
SALMONE MARINATO AL LIMONE AL PEPE ROSA (lemon marinated salmon with pink pepper)	€ 14,00
FLAN DI GAMBERI CON SALSA ALLO ZAFFERANO E PISTACCHI (shrimp flan with saffron and pistachio sauce)	€ 14,00
MUSCOLI ALLA MARINARA (marinara muscles)	€ 12,00

Primi piatti

PACCHERI ALL'ASTICE (min. x 2 pers.) (paccheri whit lobster)	€ 16,00 (Cad.)
LINGUINE VONGOLE E BOTTARGA (linguine whit clams and bottarga)	€ 14,00
SPAGHETTI AI MUSCOLI (spaghetti whit muscles)	€ 12,00
GNOCCHI AGLI SCAMPI E GREMOLADA (gnocchi whit prawns and gremolada)	€ 12,00

GNOCCHI POM., STRACCIATA DI BUFALA E OLIO AL BASILICO € 12,00

(tomato gnocchi, buffalo stracciateda and basil oil)

TROFIE AL PESTO (patate e fag.) € 11,00

(trofie whit pesto)

SECONDI PIATTI

POLPO GRIGLIATO CON VELLUTATA DI ZUCCA, ASPARAGI E POLVERE DI CAPPERI € 12,00

(GRILLED OCTOPUS WHIT PUMPKIN SOUP, ASPARAGUS AND CAPER PAWDER)

FILETTO DI BRANZINO CON RIDUZIONE AGRODOLCE DI CURCUMA E CHIPS DI PATATE VIOLA € 14,00

(sea bass fillet with sweet and sour reduction of turmeric and purple potato chips)

FRITTURA DI PESCE MISTA (Totani, gamberi, triglie) € 12,00

MIXED FRIED FISH (squid, shrimp, mullet)

TAGLIATA DI TONNO DELLO CHEF € 15,00

(tuna steak from the chef)

ENTRECOTTE PIEMONTESE (TAGLIATA) CON BURIDDA DI CIPOLLE E SCAGLIE DI PARMIGIANO € 15,00

(Piedmontese entrecotte (sliced) whit onion buridda and parmesan flakes)

CONTORNI (SIDE DISHES)

INSALATA VERDE/MISTA – VERDURE GRIGLIATE – PATATE AL FORNO – € 3,50

GREEN/ MIXED SALAD, GRILLED VEGETABLES, BAKED POTATOES.

COPERTO (COVERED) € 2,00

il presente menù verrà sanificato ogni qualvolta venga usato, dopo la consultazione

(this menu will be sanitized every time it is used after consultation)

N.B. Il presente menù può contenere pesce congelato all'origine.