

## PER COMINCIARE

<b>Nudo e crudo</b>	<b>32</b>
<i>carpacci e crostacei dal mercato</i>	
<b>Le 3 ostriche di Gillardeau</b>	<b>16</b>
<i>Tia maraa n°3 / Gillardeau n°3 / Utah beach n°2</i>	
<b>Vapore di mare</b>	<b>26</b>
<i>extra vergine al limone</i>	
<b>Roastfish di tonno rosso</b>	<b>20</b>
<i>melanzane, pomodoro confit e origano</i>	
<b>Calamaretti fritti</b>	<b>24</b>
<i>intingolo di pomodoro e basilico</i>	
<b>Sardoncini di lampara imbottiti</b>	<b>16</b>
<i>pappa al pomodoro, limone candito e basilico</i>	

## LA PASTA

<b>Riso Riserva San Massimo alla marinara in rosso</b>	<b>20</b>
<i>minimo per 2 persone</i>	
<b>Bottoni di baccalà</b>	<b>18</b>
<i>burro e salvia con pane profumato alle alici</i>	
<b>Paccheri freschi trafileti al bronzo</b>	<b>22</b>
<i>scampi, datterini e maggiorana</i>	
<b>Linguine Senatore Cappelli</b>	<b>24</b>
<i>vongole, calamaretti e bottarga di muggine</i>	

*Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione  
pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione*

## LE PIETANZE

<b>Pescato del giorno</b>	<b>8 \ 10 hg</b>
<i>con cottura alla brace, al forno o in padella</i>	
<b>Spiedini alla griglia</b>	<b>26</b>
<i>calamaretti, mazzancolle e seppie</i>	
<b>Bistecca di tonno alla brace</b>	<b>28</b>
<i>zucchine, il loro fiore e pesto al basilico</i>	
<b>Polpo “ai carboni”</b>	<b>26</b>
<i>patate, pomodorini, olive e rosmarino</i>	
<b>Gratinato</b>	<b>24</b>
<i>Molluschi, crostacei e sfilettati di pesce su carta da forno</i>	

## I CONTORNI

<b>Pinzimonio</b>	<b>9</b>
<i>ortaggi di stagione in crudità</i>	
<b>Patate arrosto</b>	<b>7</b>
<i>rosmarino e sale grosso</i>	
<b>Carciofi in tegame</b>	<b>8</b>
<i>profumati al timo e maggiorana</i>	
<b>Asparagi al vapore</b>	<b>8</b>
<i>pesto alle erbe e limone</i>	

## I DOLCI

<b>Nocciolato al caffè</b>	<b>9</b>
<i>spuma soffice al cioccolato, biscotto al caffè e gelato alla nocciola</i>	
<b>Nuvola tropicale</b>	<b>9</b>
<i>biscotto al mango, sorbetto tropicale, passion fruit, spuma al cocco</i>	
<b>Fior di fragola</b>	<b>9</b>
<i>semifreddo alla vaniglia, meringa e coulis di fragola</i>	
<b>Sorbetto / Gelato del giorno</b>	<b>6 \ 8</b>
<b>Pane, coperto e servizio</b>	<b>5</b>
<b>Acqua microfiltrata naturale/frizzante 0,75lt</b>	<b>2</b>
<b>Caffè Timor Torrefazione Giamaica</b>	<b>3</b>