

MUSCLERIA

EURO

COZZE ALLA MARINARA  	15.00
(olio, aglio, prezzemolo)	
COZZE IMPEPATE  	15.00
(olio, aglio, pepe)	
COZZE ALLA DIAVOLA   	15.00
(olio, aglio, pomodoro, peperoncino)	
COZZE ALLA SERAFINA    	15.00
(olio, pinoli, riso, cipolla, salsa pomodoro)	
COZZE ALLA BADESSA   	15.00
(olio, menta, aglio, pomodoro fresco, salsa pomodoro)	
COZZE ALLA TARANTINA   	15.00
(olio, aglio, provolone piccante)	
COZZE AL CURRY  	15.00
(olio, aglio, riso basmati, curry)	
COZZE PANCETTA E ZAFFERANO    	15.00
(olio, pancetta, zafferano)	
COZZE DELLO CHEF   	15.00
(olio, cipolla di Tropea, salsa pomodoro, peperoncino)	
COZZE AL VINO   	15.00
(olio, cipolla di Tropea, prezzemolo, vino bianco)	
COZZE E FAGIOLI CON BACON AFFUMICATO   	15.00
(olio, aglio, fagioli, bacon affumicato, salsa di pomodoro)	
COZZE CHAMPIGNON   	15.00
(olio, cipolle, pancetta affumicata, champignon)	
COZZE ALLA PUTTANESCA    	15.00
(olio, acciughe, capperi, olive taggiasche, salsa pomodoro, peperoncino)	
COZZE GORGONZOLA E NOCI    	15.00
(olio, aglio, gorgonzola, noci)	

COZZE GRATINATE

EURO

COZZE GRATINATE   

(pane grattugiato, olio, aglio, parmigiano)

15.00

COZZE AL CURRY   

(riso basmati, curry)

15.00

COZZE ALLA BOSCAIOLA    

(prosc.cotto, funghi, cipolla, pom. fresco)

15.00

COZZE AL PESTO     

(parmigiano, pane grattugiato, pesto genovese)

15.00

































CRUDITÈ DI MARE

EURO

Tre ostriche fine de claire n.3, due gamberi rossi di Sicilia e un gambero blu Caledonia	16.00
Tre ostriche fine de claire n.3, due gamberoni di Sicilia, un gambero blu Caledonia, una tartare di salmone e una tartare di tonno	25.00
Tre ostriche n.3, tre ostriche n.2, tre ostriche n.1, due gamberi rossi di Sicilia, due gamberi blu Caledonia, una tartare di salmone, una tartare di tonno	40.00
2 Gamberoni rossi, 2 Gamberoni blu, 1 mazzancolla n.1, 1 Scampo reale, 1 Tartare di tonno, 1 Tartare di salmone, 4 cannolicchi, 4 fasolari, cozze pelose	40.00
Inoltre su prenotazione cozze pelose, percebes, cannolicchi, fasolari, ricci di mare, lumache, king crab e astice jumbo	

ANTIPASTI DI MARE E DI TERRA

EURO

TENTACOLO DI POLPO    	18.00
con vellutata di patate, olive taggiasche, cozze e pomodorini	
INSALATA DI MARE TIEPIDA   	13.00
con valeriana, pomodorini e carote	
ALICI FRITTE      	12.00
CAPELANTE GRATINATE 3 GUSCI     	13.00
BACCALÀ MANTECATO   	13.00
con polenta gratinata	
TRIS DI TARTARE DI PESCE  	16.00
(ricciola e ravanella, salmone e avocado, tonno e finocchio)	
TARTARE DI FASSONA con petali di tartufo    	14.00
TRIS DI TERRA   	13.00
(tomino alla diavola, flan di zucca e fonduta e acciughe del Cantabrico al verde)	




























*In mancanza di prodotto fresco
usiamo il surgelato



PRIMI DI MARE E DI TERRA

SPAGHETTO ALLE VONGOLE con datterino giallo	    	17.50
RISOTTO ai frutti di mare	     	18.00
LINGUINA ALLO SCOGLIO con datterino giallo	     	18.00
PACCHERI AL GRANCHIO E COZZE con tartare di gambero rosso	     	15.00
SPAGHETTO CHITARRA ALL'ASTICE	     	23.00
ORECCHIETTE con cozze alla diavola	  	13.00
AGNOLOTTI AL SUGO DI ARROSTO con granella di nocciole	   	14.00
RISOTTO ALLA ZUCCA con taleggio e amaretti	   	13.00
ORECCHIETTE con crema di broccoli, n'duja e stracciatella	   	13.00

SECONDI DI MARE E DI TERRA

GRIGLIATA DI PESCE con verdure ai ferri	 	32.00
FRITTO MISTO con patatine fritte	       	24.00
FRITTO DI CALAMARI E CIUFFETTI con insalata mista di stagione	      	20.00
ORATA 400/600 con contorno a scelta	 	18.00
FILETTO DI BRANZINO con verdura ai ferri	 	16.00
FILETTO DI TONNO SCOTTATO all'aceto balsamico con fagiolini lessi	 	18.00
TRANCIO DI SALMONE al sesamo con patate al forno e pomodorini	 	16.00
SCALOPIA DI VITELLO a piacere con patate al forno		18.00
ARROSTO DI VITELLO al forno con patate al forno e funghi Portobello ai ferri		18.00



*In mancanza di prodotto fresco
usiamo il surgelato



LE FOCACCE

EURO

FOCACCIA NORMALE 🌾	3.00
FOCACCIA CRESCENZA 🌾 🥛 crescenza, pom.secchi e 'nduja	8.00
FOCACCIA LARDO 🌾	6.00
FOCACCIA CRUDO 🌾	7.00
FOCACCIA BURRATA 🌾 🥛 rucola, pom.fresco, burratina 250gr.	9.00
FOCACCIA PRIMAVERA 🌾 🥛 mozzarella di bufala, rucola e pom. fresco	9.00

LE PIZZE FRITTE

CLASSICA (prosciutto cotto, salsa di pomodoro, mozzarella)	10.00
MAIALINA (salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, salamino)	10.00
DEL PIZZAIOLO (pomodoro fresco, mozzarella, friarielli, salsiccia)	10.00

LA PIZZA AL METRO

1/2 metro MARGHERITA Euro 12.00

1/2 metro FARCITA Euro 16.00

PIZZE SPECIALI Supplemento Euro 2.00

LA PIZZA INTEGRALE

**LE NOSTRE PIZZE possono essere con farina INTEGRALE
con un supplemento di 1.00 euro**

