



Menù

A S P O R T O E D O M I C I L I O

	EURO
INSALATA DI SEPIE, FINOCCHIO E POMPELMO	13
SEI OSTRICHE FINES CLAIRES	16
CALAMARI IN UMIDO CON CARCIOFI E POLENTA TARAGNA	13
RISOTTO ALLA MARINARA (MINIMO 2 PORZIONI)	(caduno) 16
SUGHI PER PRIMI PIATTI SU PRENOTAZIONE (ASTICE,GAMBERONI...ECC..)	
PESCATO DEL GIORNO CON PATATE E OLIVE TAGGIASCHE	22
DESSERT DEL GIORNO	6

ALLERGENI: Visualizzate il libro allergeni nel sito
COMUNICATECI OGNI TIPO DI INTOLLERANZA O ALLERGIA
nei nostri piatti possono essere presenti ingredienti allergenici come cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.

* I prodotti ittici possono essere surgelati all'origine o da noi abbattuti al fine della conservazione secondo le normative vigenti.

Stuzzica l'idea

6 OSTRICHE
&
1 BOTTIGLIA TORBATO BRUT
SELLA & MOSCA
€ 35

Menù Degustazione

Proposte scelte dallo chef in base al pescato.
Minimo 2 persone

2 ANTIPASTI

PRIMO PIATTO DEL GIORNO
BRANZINO CON PATATE E OLIVE

DESSERT

€40
(CADUNO)

CONTATTACI PER CONOSCERE
I PIATTI DEL GIORNO!

Metodi di prenotazione

- Chiamandoci al numero 018361206
- Mandandoci un messaggio WhatsApp al numero del ristorante

Con le seguenti modalità

- entro le ore 14:00 del giorno di consegna per la Cena
- entro le ore 16:00 del giorno precedente per il Pranzo.