



Menù

DA ASPORTO

	euro
INSALATA DI SEPPIE, FINOCCHIO E POMPELMO	13
INSALATA DI POLPO CON FAGIOLINI	15
CALAMARI IN UMIDO CON FUNGHI E PANISSA AL PISTACCHIO	13
CRUDITÀ (OSTRICHE, TONNO, PESCATO)	secondo quantità
RISOTTO ALLA MARINARA (MINIMO 2 PORZIONI)	(caduno) 16
SUGO CON GAMBERONI DI ONEGLIA	25
TAGLIATA DI TONNO CON PANATURA ALLE ERBE, RATATOUILLE	15
PESCATO DEL GIORNO CON PATATE E OLIVE TAGGIASCHE	22
DESSERT DELLA CASA	7

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.

Menù Degustazione

TAKE - A WAY

Proposte scelte dallo chef in base al pescato.

Minimo 2 persone

2 ANTIPASTI

PRIMO PIATTO DEL GIORNO

BRANZINO CON PATATE E OLIVE

DESSERT

€46
(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.