

ANTIPASTI

Pan cristal, pomodoro grattugiato e condito, basilico, olio extra vergine di oliva e sale Maldon (1)

Pan brioches tostato, ricotta condita, acciughe del Cantabrico, uva nera, germogli e scarola (1/2/9)

Carciofo, salsa al Parmigiano e Paleta Iberica (2)

Finocchio arrostito, soia, emulsione di mandorle e rucola leggermente piccante (4/11/14)

Hummus di ceci, barbabietola, asparagi, spinacino fresco e olio alla paprika, accompagnato dalla nostra focaccia calda (1/14)

Chipirones fritti: calamaretti fritti, maionese al limone e sale grosso (1/9/12)

Soutè di vongole, latte di cocco, curry e chorizo piccante (6/14)

Seppia scottata, patata mantecata, pomodoro condito, fagiolini, basilico e aceto balsamico (2/6)

I CRUDI

Tartar di tonno rosso Bluefin, fichi freschi e maionese alla soya (9/11/12)

Tartar di ricciola, sedano croccante, maionese allo yuzu e bottarga di muggine (9/10/12)

Tartar di ombrina, gazpacho di avocado, olio verde e pane croccante (1/9/10)

Cruditè di pomodori, olive taggiasche, capperi, origano e cipolla rossa marinata

Tartar di manzo nazionale, olio extra vergine di oliva, sale Maldon e tartufo nero fresco estivo

CROSTACEI (3/13)

I NOSTRI CROSTACEI VENGONO VENDUTI AL PEZZO, COTTI ALLA GRIGLIA O AL SALE O SERVITI CRUDI ACCOMPAGNATI DALLE NOSTRE MAIONESI (12)

Gambero rosso del Mediterraneo
Scampo XXL
Mazzancolle
Carabiniere mediano

PRIMI PIATTI

Raviolo fatto in casa tiepido, ripieno di ricotta, emulsione di pomodoro datterino, crudo di gamberi rossi e sobrasada payesa (1/2/3/10/12/14)

Paccheri "Goloso", pomodoro datterino, astice, gamberi, carabineros e riduzione di scampi (1/2/3/10/12)

Spaghettoni di pasta fresca, vongole sgusciate, prezzemolo e olio extra vergine di oliva (1/6/10/12)

Tagliatella di pasta fresca, ragù di mare, guanciale, pomodoro secco e basilico (1/6/9/10/12)

Calamarata di pasta fresca con zucchine, basilico, cacio e pepe, olio extra vergine di oliva e peperoncino (1/2/12/14)

Tortello chiuso a mano, ripieno di pulled beef, Parmigiano e tartufo nero estivo (1/2/12)

CARNE

OGNI CARNE É ACCOMPAGNATA DALLA SUA SALSA

Filetto di manzo nazionale 300 gr ca.

Entraña USA 300 gr ca.

Cube roll Argentino 300 gr ca.

Secreto Iberico de Bellota 300 gr ca.

PESCE

OGNI PESCE É ACCOMPAGNATO DALLA SUA SALSA

Sogliola alla griglia 600 gr ca. (9)

Polipo alla griglia, olio, limone e prezzemoli (6)

Trancio di ombrina alla piastra (9)

Calamaro di Formentera alla griglia (6)

PESCE AL KILO (9)

Branzino

Rombo

Pescato locale

COTTURA

Forno: patate, pomodorini, olive taggiasche, capperi e basilico

Griglia: erbe fresche e patate al forno

Sale: aromi e patate al forno

CONTORNI

Patata baby al forno e sale grosso profumato

Barbabietola alla griglia, yogurt greco e basilico (2)

Purè di patate, burro, Parmigiano e tartufo nero estivo (2)

Carote arrostate, zenzero e salvia

Zucca al forno, formaggio di capra e anacardi (2/4)

Taccole alla griglia cacio e pepe (2)

Bimi e alioli (12)

Rucola, Parmigiano e lamponi

AMORE, PANE E OLIO

ALLERGENI

1.GLUTINE/ 2.LATTICINI/ 3.CROSTACEI/ 4.FRUTTA SECCA/ 5.LUPINI/ 6.MOLLUSCHI/ 7.MOSTARDA/
8.SESAMO/ 9.PESCE/ 10.SEDANO/ 11.SOIA/ 12.UOVA/ 13.SOLFITI/ 14.PICCANTE

N.B: I prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi sono stati sottoposti a trattamento di abbattimento conforme alla norma vigente, al fine di garantire la sicurezza alimentare. Si informa la Gentile Clientela che sono disponibili, su richiesta, pasta senza glutine e pane senza glutine. Il nostro personale è a disposizione per fornire informazioni su eventuali allergeni presenti nei piatti.