



ANTIPASTI

SOUTÉ DI COZZE

(12,14)

Sfumate al Vino Bianco a Scelta se in Bianco
o al Pomodoro

15

ROCHER DI BACCALÀ

(4,6,8)

Baccalà Mantecato e Glassato con Cioccolato
Fondente Callebaut e Nocciole Tostate

15

ALICI IN VERDE

(1,4,7,12)

Alici Fritte e Marinate con Salsa Verde su
Crostino di Shokupan

12

CAPONATA DI SPADA

(1,4,8,9,12)

Melanzane, Olive, Capperi, Basilico, Pinoli,
Pomodoro e Pesce Spada

13

GAMBERO VIOLA DI MAZARA

(2,3,7,9,12)

Crudo di Gambero Viola con Mayonese
di Bisque e Nasturzio

6/pz

GAZPACHO

(4,12)

Ai Frutti di Bosco con Tartare di Ombrina,
Gel di Prezzemolo e Mirtilli

14

PRIMI

SPAGHETTI "ASSANTE" GERARDO DI NOLA

(1,4,12,14)

Con Lupini Grossi, Olio all'Aglione, Crema di
Prezzemolo, Peperoncino e Bottarga

16

INSALATA DI RISO VENERE

(3,10,12,14)

Con Seppie Marinate, Pomodorini Confit
e Mayonese Lime e Pepe Rosa

15

TAGLIATELLE

(1,2,3,7,9,12)

Fatte in Casa, con Salsa alla
Busara di Scampi

18

GNOCCHI DI PATATE

(1,2,3,6,7,12)

Fatti in Casa con Gamberi, Zucchine e
Salsa BBQ di Sedano Rapa

16

SECONDI

FRITTO MISTO

(1,4,14)

Frittura di Paranza, Seppioline, Calamari
e Polenta

22

POLPO CBT

(1,3,12,14)

Con Sorbetto Della Sua "Acqua Pazza",
Gel di Nduja e Spugna al Prezzemolo

28

PESCE DEL GIORNO

(4,14)

Al Forno con Vellutata di Piselli all'Acqua
di Vongole, Scarola e Olio al Finocchietto

20

TARTARE DI TONNO

(4)

Con Pesca Tabacchiera, Chips di Riso
alla Paprika e Polvere di Verbena

24

CONTORNI

5

INSALATA MISTA

VERDURA DI STAGIONE

PATATE AL FORNO

(7)

COPERTO 2,5

Il pesce servito crudo o marinato è sottoposto ad abbattimento termico ai sensi del Reg. CE 853/2004. Alcuni piatti possono essere preparati con ingredienti surgelati.

Allergeni: 1-Glutine, 2-Crostacei, 3-Uova, 4-Pesce, 5-Arachidi, 6-Soia, 7-Latticini, 8-Frutta a Guscio
9-Sedano, 10-Senape, 11-Sesamo, 12-Anidride Solforosa, 13-Lupini, 14-Molluschi