
L I S T A A L L E R G E N I

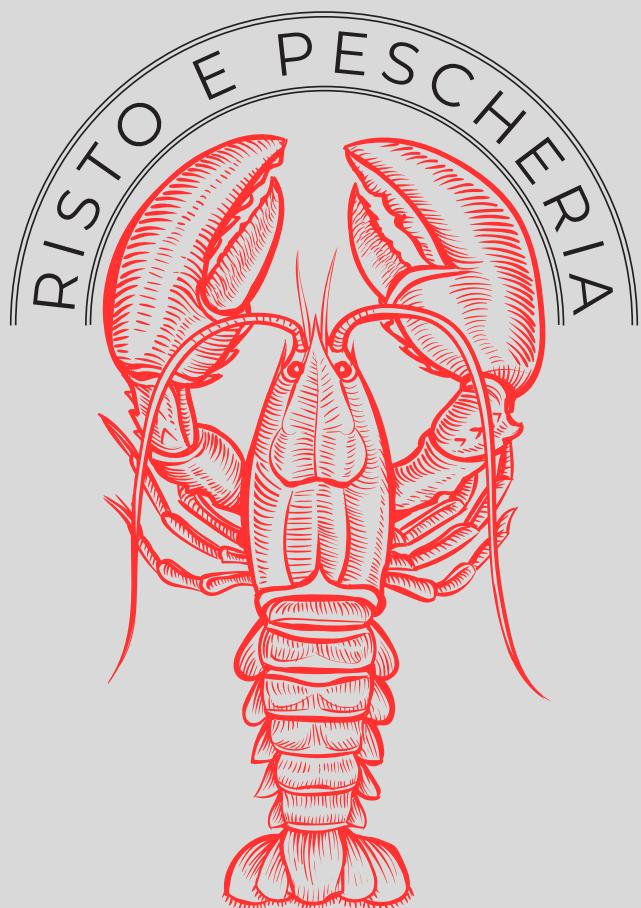
-  Glutine, cereali, farine contenenti glutine
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei (gamberi, aragoste, granchi)
-  Uova e prodotti a base di uova (maionese, creme, pasta all'uovo)
-  Pesce e prodotti a base di pesce
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  Soia e prodotti a base di soia (tofu, salsa di soia, latte di soia)
-  Latte e prodotti derivati (formaggi, burro, panna)
-  Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)
-  Sedano e prodotti a base di sedano
-  Senape e prodotti a base di senape (salse, condimenti)
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
-  Anidride solforosa e solfiti (vini, frutta secca conservata)
-  Lupini e prodotti a base di lupini
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi (calamari, cozze, vongole)



Invitiamo a informare il personale per eventuali allergie o intolleranze non elencate.

Il coperto è presente solamente alla sera e nelle giornate festive (2,9 euro).

Prodotto surgelato per garantire i più alti standard di sicurezza alimentare e igiene, preservando la qualità grazie a un processo di conservazione controllato.



Freschezza di mare, passione italiana.

Antipasti

Impepata di Cozze  9€

Cozze Arrabbiate  12€



Gamberetti Cocktail      11€

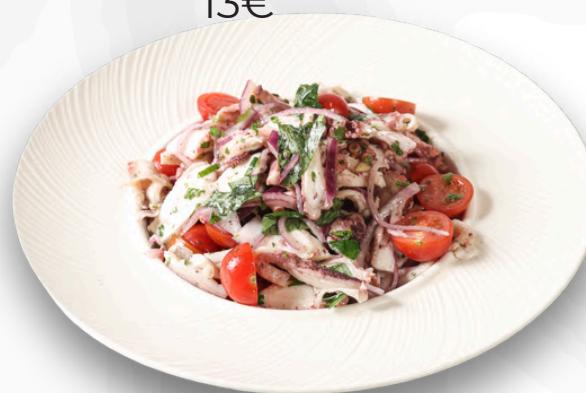
Morbidi gamberetti insaporiti da una cremosa salsa rosa, serviti su un letto di insalatina.

Gamberetti Piccanti       13€

Gamberetti cocktail versione piccanti.

Gamberetti Catalana  13€

Gamberetti cotti e serviti su un letto fresco di pomodorini, cipolla rossa, condita con un filo d'olio evo e un tocco di limone. Leggera, vivace, irresistibile.



Astice Catalana  L'astice alla catalana è un piatto leggero e saporito, perfetto per chi ama i sapori del mare.

58€

Antipasti Crudi

Carpaccio Salmone  12€

Carpaccio Tonno  16€



Tris Tartare  16€

*Tris di tartare su letto di avocado, con
salmone, branzino e tonno.*

Tartare Salmone  12€

Tartare Tonno  15€

Le Tartare sono accompagnati da una salsa ponzu fatta in casa.

Plateau

Gli Scampi

6 scampi selezionati

24€   

Le Ostriche

5 ostriche selezionate

16€ 

Le Tre Delizie

3 ostriche, 3 gamberi rossi e
3 scampi selezionati

32€   



Il Mix

6 ostriche, 4 scampi, 4 gamberi rossi,
6 gamberi rosa cotti e Tartare Salmone

59€    

Il Cruditè

13 ostriche, 6 scampi, 6 gamberi rossi,
Tartare Salmone, Tartare Branzino
Sashimi salmone, Sashimi branzino.

89€    

*Potrebbe variare a seconda della disponibilità.
Le richieste extra prevedono una maggiorazione, che varia in base al tipo di richiesta.*

Gratinato

Gratinato Leggero

4 Gamberoni gratinate.

14€

Gratinato Lite

2 capesante gratinate.

9€

Gratinato M

4 gamberoni, 2 capesante,
2 cannolicchi gratinati,
accompagnati da calamari,
latterini e chips di patate fritte.

29€



Gratinato L

10 gamberoni, 4 capesante,
4 cannolicchi gratinati,
accompagnati da calamari,
latterini e chips di patate
fritte.

69€

Gratinato XL

14 gamberoni, 4 capesante, 8
cannolicchi gratinati,
accompagnati da calamari,
latterini e chips di patate fritte.

79€

Gratinato XXL Astice

10 gamberoni, 4 scampi,
4 capesante, 8 cannolicchi,
1 astice intero gratinato,
accompagnati da calamari
latterini e chips di patate
fritte.

99€

Primi

Calamarata Freschi ai Calamari 18€

Un primo piatto di pasta artigianale avvolta da un saporito sugo di calamari freschi, dal profumo intenso di mare.

Scialatielli Freschi allo Scoglio 18€

Pasta fresca tipica della tradizione partenopea, condita con un ricco mix di frutti di mare e profumi mediterranei.

Linguine Astice x 2P 59€

Linguine fresche servite con un astice intero tagliato a metà, immerse in un delicato sugo di mare ricco e profumato.

Linguine al Polpo 18€

Linguine con polpo succulento, insaporiti da un delicato sugo al profumo di mare.

Spaghetti Frutti di Vongole 18€

Spaghetti con frutti di vongole, vongole veraci e lupini, esaltati dal loro aroma naturale di mare.

+EXTRA

BOTTARGA



*Potrebbe variare a seconda della disponibilità.
Le richieste extra prevedono una maggiorazione, che varia in base al tipo di richiesta.*

16€



Risotto al Nero di Seppia

Cremoso risotto mantecato al punto giusto, arricchito dal sapore intenso e inconfondibile del nero di seppia fresco.

14€



Risotto Frutti di Mare

Risotto ricco con frutti di mare, esaltato dai sapori autentici del mare.

12€



Tagliatelle al Ragù di Pesce

Tagliatelle avvolte in un ragù delicato di pesce, ricco di sapori marini e profumi.

16€



Tagliatelle al Nero di Seppia

Tagliatelle al nero di seppia, un piatto raffinato che esalta il sapore autentico della seppia.



Secondi

Moscardini e Calamari Fritti

Moscardini teneri e calamari croccanti, fritti alla perfezione per un sapore intenso e irresistibile di mare.

Fritto Mix Mare

Frittura di gamberi, calamari e ciuffi, anelli di totano, moscardini e latterini; composizione che potrebbe variare secondo il pescato.

Gamberi ai Ferri 6pz

Gamberoni freschi e succosi, grigliati per esaltare il loro sapore delicato e autentico di mare.

Seppia ai Ferri

Seppia ai ferri, semplice e raffinata, dal sapore delicato e naturale di mare.

Grigliata Mix 1 Persona

4 gamberoni, 1 filetto del giorno e 1 spiedino di gamberetti alla griglia, 1 arroscicino totano servito con le chips.

Grigliata Maxi 2 Persone

8 gamberoni, 2 filetti del giorno, 1 filetto salmone, 1 seppia e 2 spiedini di gamberetti 2 arroscicini totano alla griglia servito con le chips.

Tentacoli Fritti

Tentacoli di Totano giganti fritti.

Branzino & Orata al sale

Il pesce fresco al sale è un piatto che esalta con semplicità il sapore autentico del mare.

Prezzo al kg

Contorni

Insalata Mista

4€

Insalata Catalana

6€

Zucchine alla Griglia

5€

Patatine Fritte Classiche

4€

Potrebbe variare a seconda della disponibilità.

Le richieste extra prevedono una maggiorazione, che varia in base al tipo di richiesta.

Sushi

URAMAKI 4pz

9€

Tiger Roll

 *Tempura di gamberoni, avocado e philadelphia, guarnito con delicato carpaccio di salmone: uno degli uramaki più amati dagli italiani, in un perfetto equilibrio tra croccantezza e cremosità.*

9€

Rainbow

 *Gambero cotto, avocado e salmone, avvolti in un roll guarnito con carpaccio di salmone, branzino e tonno: dai suoi colori vivaci nasce il nome Rainbow.*

9€

Fenice

 *Tempura salmone, avocado, philadelphia, guarnito con carpaccio di salmone scottato*

13€

Anguilla

 *Un'esplosione di sapori: avocado, philadelphia, guarnito con anguilla, teriyaki, e semi di sesamo*

8€

Rucola spicy

 *Tempura di salmone, philadelphia, rucola, guarnito con tartare di salmone piccante*

Nigiri 4pz

7€

Sake

Classico nigiri di salmone

9€

Maguro

Classico nigiri di Tonno