

## AMUSE GUEULE

*Acciughe del Cantabrico, Burro di Panna Fresca Beppino Occelli®  
Con Crostini di Pane Nero ai 7 cereali  
€ 15.00*

*Toast Pan Brioche, Burro di Panna Fresca Beppino Occelli®,  
Sardine Affumicate del Cantabrico e Erba Cipollina  
€ 14.00*

*Foie Gras di Baccalà Pil Pil ed i suoi crostini  
€ 16.00*

*Frittino di Tagliatelle di Seppia in salsa  
di Pecorino Canestrato  
€ 15.00*

*Ostriche cotte alla Brace (2 Pz.) San Michele N2 e/o Gilardeau N3  
con Aglio, Olio e Peperoncino (solo weekend)  
€ 14.00*

*Caviare "JDC IMPERIAL" 18gr. con  
Crostini e Burro di Panna Fresca "Beppino Occelli"®  
€ 35.00*

*Patatine fritte con Buccia, Bottarga ed Erba Cipollina  
€ 6.00*

**LE OSTRICHE E I NOSTRI PLATEAU**

*Divina Fine de Claire N3 al pezzo (secondo disponibilità)*  
€ 4.00

*Tsarskaya N3 al pezzo (secondo disponibilità)*  
€ 5.00

*Diomedea N3 al pezzo (secondo disponibilità)*  
€ 4.00

*Gilardeau N3 al pezzo (secondo disponibilità)*  
€ 5.00

*Plateau delle 4 specialità di Ostriche N3*  
*Divina - Tsarskaya - Diomedea - Gilardeau al pezzo (secondo disponibilità)*  
€ 18.00

*Plateau di Frutti di Mare*  
*(Ostriche, Tagliatella di Seppia, Scampo, Gambero Rosso,*  
*Noci Bianche, Fasolari, Cozze Pelose.....)*  
€ 25.00

## ANTIPASTI KRUDI e COTTI

### *Carpaccio di Pescato del Giorno*

*Spigola, Orata, Salmone, Ricciola, Dentice.... (secondo disponibilità)*

€ 20.00

### *Krudo di Tagliatelle di Seppia*

€ 13.00

### *Tataki di Tonno Bagnato alla Soia, Salsa Tonnata e Arancia*

€ 16.00

### *Sashimi di Ricciola Gravlax, Crostini di Pane ai 7 Cereali,*

*Ricotta vaccina Locale, Cachi e Polvere di Mandarino*

€ 16.00

### *Caramella (Lollipop) di Baccalà, Cime di Rape e Alici del Cantabrico*

€ 14.00

### *Tartare di Tonno agli Agrumi, Crumble di Tarallo, Mousse di Avocado*

*ed emulsione di Vincotto locale*

€ 16.00

### *Zuppa di Pesce dello Chef con Pescato di Scoglio, Crostacei e Molluschi*

*(Cotto/Krudo), Lunga Cottura in Terracotta sfumata al Nero di Troia e*

*Salsa di Pomodoro (Az. Agricola Enotria)*

€ 40.00 (per 2 persone)

### *Supplì di Riso "Marinara e Scoglio", Krudo di Canocchia e Bottarga*

€ 12.00

### *Cono di Panfocaccia Agricola "208", Ragù di Rombo, Provola di Agerola*

*affumicata a paglia, Gel di Tuorlo, Tartufo Nero e Caciocavallo*

*stagionato in Grotta*

€ 14.00

## **I NOSTRI PRIMI**

*Troccoletti o Semola Battuta allo scoglio*

€ 16.00

*Spaghettoni bio Sen. Cappelli (Az. ArteAgricola) al Ragù di Orata,  
Bottarga di Muggine e Panko Profumato*

€ 16.00

*Mezzo Zito Bio (Sen. Cappelli (Az. ArteAgricola) alla Genovese di Tonno*

€ 15.00

*Rotelle o Scialatelli con Ragù alla Bolognese di Mare:  
Ventresca di Tonno macinata, Cubettata di Polpo del Gargano e  
Nduja maturata 60gg.*

€ 16.00

*Pappardelle all'uovo con Funghi Cardoncelli, Funghi Porcini, Totano,  
Calamaretti, Tartufo Nero e Caciocavallo Stagionato in Grotta*

€ 20.00

*Risotto Carnaroli D.O.P. (Az. Musso) ai Frutti di Mare, Crostacei e  
Molluschi (cotto/krudi), con Peperoni Arrostiti, servito Croccante in Ghisa Rovente*

€ 40.00

*Paccherotti Artigianali all'Astice Canadese (per 2 persone)*

€ 50.00

## **I NOSTRI SECONDI**

*Cubotto di Tonno fritto in Crosta di Tarallo, Salsa Tonnata, Polvere di Pomodoro, Olive nere, Cipolla Rossa caramellata e Frutti di Capperi*  
€ 20.00

*Zuppetta di Pescato del Giorno alla Livornese con Vongole, Olive Taggiasche, Capperi e Crostini di Pane (per 2 persone)*  
€ 6.50 l'etto

*Rombo (kg. 1,0-1,4) cotto al Forno con sughetto "Oldo School" dello Chef e contorno di Patate al Forno*  
€ 6.50 l'etto

*Pescato del Giorno al BBQ circa 600gr. (cottura Kamado), aperto a libro, con contorno di patate al forno (solo weekend)*  
€ 28.00

*Frittura di Calamaro Verace, Seppie, Gamberi e Paranza*  
€ 20.00

*Fritto di Calamaro Verace e Scagliozzi*  
€ 20.00

*Pescato del giorno cotto al forno, alla plancia o in guazzetto*  
€ 6.50 l'etto

*Astice alla Catalana (per 2 persone)*  
€ 50.00

## DESSERT

*Setteveli al cioccolato*

€ 6.00

*Mousse ai Frutti di Bosco*

€ 6.00

*Mousse al Pistacchio*

€ 6.00

*Tiramisù*

€ 6.00

*Crème brûlée*

€ 6.00

*Sorbetto al Limone*

€ 4.00

*Sorbetto al Mandarino*

€ 5.00

*Caffè*

€ 2.00

*Coperto e Servizio*

€ 3.00

*Acqua Microfiltrata Frizzante/Liscia*

€ 1.00