



Antipasti

Tartare* di tonno, acqua di cetriolo e gelatina di passion fruit	€ 14
Carpaccio di baccalà* con chutney di pesca	€ 13
Ricciola* marinata ai sali mediterranei e gel di anguria	€ 13
Insalata di polpo*, patate, crema di olive e gel di prezzemolo	€ 15
Zuppa di moscardini alla luciana con crostone aromatizzato	€ 14
Bao bun con gambero* scottato in agro, insalatina di puntarelle e mayo agli agrumi	€ 12
Polpetta di alici con mayo alla menta	€ 12
Millefoglie di Melanzane con provola affumicata e san Marzano	€ 10

Antipasto Luname <i>min. x 2</i>	€ 20
La ricciola* - il baccalà* - insalata di polpo - polpetta di alici - bao bun	(a persona)

Crudo* Imperiale: scampo, mazzancolla, gambero rosso, tartare di pescato, tartare di tonno, tagliatella di seppie e carpaccio di baccalà, fasolari, nduja di mare, pesce Reale alle vinacce, lonza di Morone	€ 35
---	------

Primi

Spaghetto alle vongole	€ 18
Risotto alla pescatora*	<u><i>min. x 2</i></u> € 22
Tubetto al coccio	<u><i>min. x 2</i></u> € 18
Bottone ripieno di ricotta e crostacei con gel di erbe aromatiche	€ 15
Spaghetto alla chitarra cozze e spuma di patate	€ 15
Tortello ripieno alla nerano con fonduta di provolone del Monaco	€ 14



Secondi

Frittura del golfo	€ 20
Pescato* al sale - o - all'acquapazza	<i>al kg</i> € 65/85
Baccalà* scottato su insalatina di scarola e alici	€ 15
Grigliata di mare* : tonno, spada, seppia, gamberone e filetto di pescato	€ 28
Sgombro scottato alla veneziana	€ 15
Impepata di cozze	€ 12
Contorno di stagione	€ 4

Dessert

Tiramisù	€ 6
Cheesecake alla fragola	€ 6
Cre moso alla nocciola e crumble al cacao	€ 6
Babà napoletano	€ 6
Brioche con gelato alla siciliana	€ 6
Frutta	€ 6
Sorbetto al limone	€ 4

Servizio € 4,00

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio. I prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04.

