



Piatti crudi

Ostrica Gillardeau <i>Gillardeau oyster</i>	5 €
Tartare di tonno pomodorino e basilico <i>Tuna tartare with tomato and basil</i>	20 €
Tartare di orata capperi e sedano <i>Sea bream tartare with celery and capers</i>	20 €
Crudo con: Tartare di Orata e Tonno; Scampi, Gambero Rosso e Ostrica <i>Raw fish: sea bream and tuna tartare, scampi, red shrimp and oyster</i>	35 €
Salmone affumicato "Coda Nera Riserva" con pane e burro <i>Smoked salmon with bread and butter</i>	15 €
Acciughe sott'olio "Reserva" del Cantabrico con pane e burro <i>Cantabrico anchovies with bread and butter</i>	15 €

Piatti caldi

Crocchette di gamberi <i>Shrimp croquettes</i>	15 €
Sformatino di verdure con salsa trabaccolara <i>Vegetable flan with trabaccolara sauce</i>	15 €
Insalata di polpo con patate, pomodoro e basilico <i>Octopus salad with potatoes, tomato and basil</i>	15 €
Gamberi e fagioli <i>Shrimps and white beans</i>	20 €
Tagliata di tonno con verdure di stagione al forno <i>Sliced tuna with roasted vegetables</i>	20 €
Carpaccio di branzino cotto al vapore con fagiolini <i>Steamed sea bass carpaccio with green beans</i>	25 €

Dolci

Zuccotto alla Fiorentina <i>Zuccotto Fiorentino (semi frozen cake)</i>	5 €
Semifreddo al croccantino con salsa al cioccolato <i>Semifreddo with hazelnut brittle and chocolate sauce</i>	5 €
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	5 €

Calice di Vino Bianco o Rosso /Glass of White or Red wine	6 €
Calice di Spumante Metodo Classico/Glass of Spumante	8 €
Calice di Champagne /Glass of Champagne	12 €
Bottiglia di Acqua/ Bottle of Water	3 €
Caffè/Coffee	2 €
Coperto/ Cover charge	3 €

*Per chi necessita il menù contenente gli allergeni può richiederlo al personale di sala. In assenza di prodotto fresco sarà somministrato prodotto surgelato o congelato all'origine. Si ritiene di dover segnalare, vista la tipologia di attività e la struttura del locale la possibile presenza di allergeni.

Piatti caldi