



PRIMI PIATTI / THE FIRST

“La linguina”

Linguine “Benedetto Cavalieri” ai ricci di mare
Linguine “Benedetto Cavalieri” with curly mate

18,00

“Il cannellone”

Cannelloni di gamberi rossi
Cannelloni of red prawn and contrast

16,00

“Il grano Saraceno”

Bottoni di grano saraceno ripieni di totani, bottarga di muggine e consommè di ostriche e zenzero
Buckwheat buttons stuffed with squid mullet bottarga and consommè of oysters and ginger

16,00

“Sconiglio”

Gnocchi di patata con fiore di zucca e sconigli
Potato gnocchi with pumpkin flower and sconigli

13,00

“Lo spaghetti”

Saghetti alle vongole veraci
Spaghetti with clams

15,00

Picio Cozze mousse di Pecorino e Basiloco

14,00



SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

“Il Pescato”

Trancio di pescato locale con caponata

Slice of local fish with caponata

18,00

“Il Baccalà”

Baccalà in tempura con provola di bufala affumicata e melanzana

Baccalà in tempura with smoked buffalo and eggplant provola

20,00

“Il Fondale marino”

Cubetti di Tonno scottati con Gaspacio di Datterino, Maionese di Cipolla di tropea Terriccio di Taggiasca e Fiore di capperi

Slice of yellow grouper with cold bean, creme, sea anemone and wild garlic

20,00

Anatra croccante

Crispy duck

16,00

Pescato locale del giorno

Euro 6 / 9 Etto Grammo

Crostacei locali

Euro 90/ kg

Contorni del giorno

Contours of the day

5,00

i prodotti contrassegnati con asterisco* possono essere abbattuti o surgelati