



# Antipasti

Mentre si decide... i pinzini    
la pasta del pane fritta 3

**Coperto : € 0 ( ZERO )**



**Ostriche, Special** a partire da 3 cad.

Several variety of Oysters 

**Percorso ostriche**, degustazione di cinque varietà differenti 18

**Tartare di tonno** 13

crudità di tonno su orzo profumato al pompelmo rosa e arance

Tuna tartare with barley , oranges and pink grapefruit  

**Calamari in guazzetto** 10

su crema di ceci

Squid cooked in tomato on cream of chickpeas



**Misto lesso di mare,** 14

seppia, gamberi, moscardini Sicilia e filetto di sgombro c.b.t.

Cuttlefish, shrimps, 'musky' octopus , mussels



**Affumicati da Andrea** 12

trota e pesce spada affumicati con legno di melo

In house smoked trout and sword fish with

"carasau" bread   

**Zuppetta rossa di Enrica** 12

con cozze, vongole di Goro e gamberi mazzancolle accompagnati da pane bruscato

Red soup of mussels, clams and "Goro" shrimps accompanied by toasted bread



**Crudo di pesce**   

Su prenotazione e fino ad esaurimento:  
Gamberi rossi, rosa, mazzancolle grigie, scampi, ostriche e carpacci.

\*\* i prodotti sono freschi e pescati in acque italiane, abbattuti a norma di legge CE NR 853/4.

Antipasto crudità 22

Crudità media 36 , Plateau 50

## La nostra pasta fresca




**Tagliolini ombrina boccadoro e straccetti di seppia** 14

sul suo nero alla Veneziana

Tagliolini whit croaker fish , cuttlefish and cuttlefish ink

**Gnocchi con baccalà al latte** 12

gnocchi di patate prodotti in casa con baccalà cotto nel latte e puntinati con vellutata di pomodoro 

Homemade potato gnocchi with cod and milk

**Tagliolini pesce spada, mandorle e noci**

con pesto di noci e mandorle 13  

Tagliolini whit swordfish , almonds and walnuts

**Ravioli e gamberi rossi** 14 

Ravioli con cime di rapa su spuma di burrata e tartare di gamberi rossi appena scottati

Ravioli with turnip tops, red shrimps and mozzarella

**Scampi e canestrelli nel risotto carnaroli della Baraggia** 16  

Rice with queen scallops and scampi



## Secondi

### Bistecca di Tonno scottato ai ferri

Tonno ai ferri appena scottato su verdure miste di stagione 16

Tuna fish grilled with vegetables mixed



**Ombrina** a filetto in crosta di pinoli e spolverata di nocciole

Croaker fish with pine nuts and hazelnuts 15



### Tentacolo di polpo arrostito

Il polpo arrostito su paglia croccante di porro e zhenelle di patate 17

Octopus cooked with leek and mashed potato



**Frittura mista di pesce** di paranza 15

Gamberi rosa, calamaro e pescato di paranza

Chef's favourite mixed fried fish from sea



## Cottura in crosta di sale, alla griglia o al cartoccio

Pesci di pezzatura più generosa secondo disponibilità di mercato per due o più persone e fino ad esaurimento

Tempo medio di cottura 30 minuti, a partire da 17 euro a persona

Rombo chiodato, Orata, Branzino ed altro secondo disponibilità

Il personale è disponibile per informazioni

## Contorni

Le verdure ortolane in pastella 7

Battered fried vegetables



Culatello e coppa di Parma con pinzin 12

High-quality Culatello e Coppa from Parma with bread

Piatto Piemonte 10

vitello tonnato, acciughe e peperone, salame sotto

grasso Typical mixed local appetizers platter

Gnocchi di patate con fonduta di stracchino

e pesto 9

Potato gnocchi with stracchino cheese fondue and pesto

Ravioli Piemontesi come una volta, ripieni di carne e

parmigiano al ragù bianco di vitellone

Ravioli "as it once was...", filled with meat and parmesan and white veal ragout sauce 12

Verdure alla griglia 5

Grilled eggplant, courgettes and bell peppers

Patate insaporite al rosmarino 4

Rosemary-scented potato cubes

### Alternative al pesce

Tagliata di sottofiletto di bovino con rucola e Grana

Padano 14

Grilled sliced beef sirloin with rocket leaves and Grana Padano

Piatto bimbo 8

porzione da bambino di carne impanata e patatine fritte

Children's favourite breaded meat with French Fries

