

Antipasti

 **Insalata di polpo e pomodorini confit** € 16

Octopus salad with confit cherry tomatoes

   **Insalata di mare: calamaro, polpo, seppia, gamberi, e cozze con lame di verdure croccanti e olive Taggiasche** € 16

Seafood salad: squid, cuttlefish, octopus, shrimps and mussels with crunchy vegetables and Taggiasca olives

  **Polipetti alla Luciana con olive di Gaeta** € 16

Little octopus «Luciana» style with Gaeta olives

 **Tartare gamberi rossi di Sicilia** € 18

Sicilian red shrimps tartare

 **Soutè di cozze** € 12

Mussels sauté

    **Alici fritte con salsa agrodolce** € 12

Fried anchovies with sweet and sour sauce

 **Ostriche Gillardeau al pezzo** € 5

Gillardeau oysters by the piece

   **Plateau royal di crudi (secondo il pescato del giorno)** € 50

Plateau royal of raw fish and seafood (according to the catch of the day)

   **Parmigiana di melazane** € 12

Eggplant parmigiana

     **Carrelata di antipasti di mare freddi e caldi** € 40

   **(consigliata per 2 persone)**

Selection of cold and hot seafood appetizers (recommended for 2 people)

Allergeni/Allergen



Uovo Soya Solfiti Sesamo Senape Sedano Pesce Molluschi Lupini Latte Glutine Crostacei Arachidi Frutta a guscio

Primi

	Spaghettoni di Gragnano alle vongole veraci <i>Spaghettoni of Gragnano with clams</i>	€ 18
	Spaghettoni di Gragnano alle vongole veraci con bottarga <i>Spaghettoni of Gragnano with clams and bottarga</i>	€ 22
	Scialatiello alla pescatora <i>Scialatiello «pescatora» style</i>	€ 18
	Ravioli capesante con crudo di gamberi rossi, la sua bisque e stracciatella di bufala <i>Ravioli filled with sea scallop with raw red prawns, prawn bisque and buffalo stracciatella</i>	€ 20
	Fusillone cozze, aglio, olio e peperoncino con pomodorini gialli e rossi <i>Fusillone with mussels, garlic, chili oil and red and yellow cherry tomatoes</i>	€ 16
	Gnocco vongole veraci e tartufo <i>Gnocchi with clams and tuffle</i>	€ 20
	Gnocco al ragù <i>Gnocco with ragù</i>	€ 18

Allergeni/Allergen

             

Uovo Soya Solfiti Sesamo Senape Sedano Pesce Molluschi Lupini Latte Glutine Crostacei Arachidi Frutta a guscio

Secondi

	Grigliata di gamberi, scampo, polpo, filetto di pesce e calamaro	€ 25
	<i>Mix of grilled fish (shrimps, prawn, octopus, fillet of fish and squid)</i>	
	Trancio di pescato fresco con patate arrosto	€ 20
	<i>Fresh catch of the day with roast potatoes</i>	
	Frittura di calamari, gamberi e paranza	€ 18
	<i>Fried squid, shrimps and paranza</i>	
	La nostra zuppa di pesce, molluschi e crostacei con pane tostato	€ 45
	<i>Our fish and seafood soup with toasted bread</i>	
	Pescato del giorno	€ 7 all'etto
	<i>Catch of the day</i>	
	Tagliata di manzo alla griglia con patate al forno	€ 20
	<i>Sliced steak of grilled beef and baked potatoes</i>	

Contorni

	Verdure grigliate	€ 7
	<i>Grilled vegetables</i>	
	Verdure di stagione ripassate / all'agro	€ 7
	<i>Sauteed/pickled seasonal vegetables</i>	
	Patate al forno	€ 7
	<i>Baked potatoes</i>	
	Patate crispy cacio e pepe	€ 7
	<i>Cheese and black pepper crispy potatoes</i>	
	Patate fritte	€ 7
	<i>Fried potatoes</i>	

Allergeni/Allergen

             
 Uovo Soja Solfiti Sesamo Senape Sedano Pesce Molluschi Lupini Latte Glutine Crostacei Arachidi Frutta a guscio

Menù della tradizione

 **Insalata di calamaro, seppia, polpo e gamberi con lame di verdure croccanti e olive Taggiasche**

Calamari, cuttlefish, octopus and shrimps salad with slivers of crispy vegetables and Taggiasca olives

 **Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci**

Spaghetti di Gragnano with clams

 **Frittura di calamari, gamberi, paranza e verdure pastellate**

Fried squid, shrimps, paranza and battered vegetables

 **Millefoglie con crema chantilly e frutti rossi**

Puff pastry with chantilly cream and mixed berries

45 € P.P

Menù Contemporaneo

 **Scampetti sale e pepe**

Salt and pepper scampi

 **Tartare gamberi rossi di Sicilia**

Sicilian red shrimps tartare

 **Alici fritte con salsa agrodolce**

Fried anchovies with sweet and sour sauce

 **Ravioli capesante con crudo di amberi rossi, la sua bisque e stracciatella di bufala**

Ravioli filled with sea scallop with raw red prawns, prawn bisque and buffalo stracciatella

 **Polpo arrosto con salsa alla marinara**

Roasted octopus with marinara sauce

Dessert a scelta della carta

Dessert at your choosing from the menù

55 € P.P

Allergeni/Allergen



Uovo Soya Solfiti Sesamo Senape Sedano Pesce Molluschi Lupini Latte Glutine Crostacei Arachidi Frutta a guscio