

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DI CRUDITA'

Sfilettato del giorno, conchiglie, crostacei e ostriche

€ 38

TACO TARTARE

Con tartare di tonno e guacamole fresco

€ 18

INSALATA DI MARE

Con finocchio e arancia

€ 18

GUAZZETTO DI COZZE

Alle erbe aromatiche

€ 16

PRIMI

SPAGHETTO DEL QUARTIERMASTRO®

AOP, pomodorini secchi, bottarga e tartare di tonno

€ 23

STROZZAPRETI ALLO SCOGLIO

€ 21

CHITARRINA ALLE VONGOLE

Su pesto di rucola

€ 18

SECONDI

FRITTO MISTO

Gamberi, calamari e verdure croccanti

€ 21

TENTACOLO DI POLPO GRILL

Con pasta brisee' e salsa AeS®

€ 24

TATAKI DI TONNO

Con cipolla caramellata

€ 22

INSALATE

MISTA

Misticanza, radicchio, carote e pomodorini

€ 8

CAPRESE

Pomodoro e mozzarella

€ 8

GRECA

Peperoni, pomodoro, cipolla tropea, cetriolo, feta e olive taggiasche

€ 9

MARITTIMA

Rucola, radicchio, mela verde, pomodorini, gamberi e salsa yogurt

€ 12

BRESAOLA

Rucola e grana

€ 11

CONTORNI

Patate al forno/ fritte

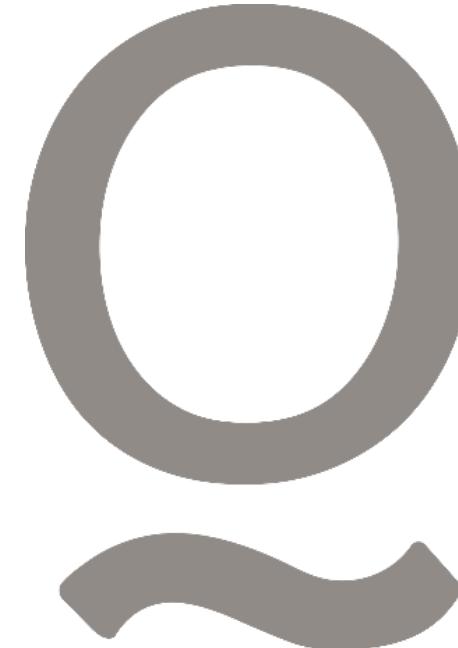
€ 8

Verdure alla griglia

€ 9

OLTRE IL MARE...

Strozzapreti al ragù	€ 14
Spaghetti al pomodoro e basilico	€ 11
Cotoletta con chips di patate	€ 15
Tagliata di Black Angus	€ 22



Al prezzo finale verranno aggiunti 3 € di coperto e servizio per persona.

Per eventuali forme di allergie e/o intolleranze chiedere al personale preposto chiarimenti e/o la lista degli allergeni.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sez. VIII, cap. 3, let. D, pt. 3

Secondo la normativa vigente in questo locale, in mancanza di reperimento del prodotto fresco, potrà essere usato il prodotto congelato.