

## Antipasti

Impepata di cozze con crostino  
di pane fritto  
(G, M)

€

10

Battuta di Fassona con pesto  
di prezzemolo e colatura di alici  
di Cetara  
(L, P, F)

13

Alici fritte, crema di zucchine alla  
menta e tartare di zucchine all'agro  
(P, G)

13

Tartare di tonno, coulis di pachino,  
stracciatella e pistacchi  
(F, L, P)\*

16

## Primi

Rigatoni zafferano, zucchine  
e salsiccia di Bra  
(G, L, U)

€

13

Spaghetti alla chitarra  
con vongole veraci  
(G, M, U)

14

Torciglioni napoletani con crema di  
peperoni alla brace e acciughe del  
Cantabrico  
(G, P)

14

Quadrotti di melanzane e scamorza  
con ragù di gamberi e pomodorini  
(C, G, L)

15

## Secondi

Fritto di calamari e gamberi  
con verdure in tempura  
(C, M, G)\*

€

14

Panzanella di seppia  
al profumo di basilico  
(P, L)\*

14

Tentacolo di polpo con quenelle  
di melanzane alla menta  
(L, M)\*

16

## Contorni

Patate rustiche al forno

€

4

Patatine fritte (G)\*

4

Tempura di verdure (G)

5

Insalata mista

5

## Dolci

Sorbetti e gelati (L, U)

€

4

Dolci della casa (F, G, U, L)

5/6

coperto 2.00

Allergeni: C=CROSTACEI, F= FRUTTA A GUSCIO, FAVE=FAVISMO,  
G=GLUTINE, L=LATTICINI, M=MOLLUSCI, P=PESCE, U=UOVA

\* Salvo reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere  
surgelati.

Per ulteriori informazioni sui possibili allergeni rivolgersi al  
personale di sala.