

Le selezioni dello chef

PolpoRe 12 euro

Polpo scottato, schiacciata di patate, maionese di acciughe e cipollotto fiammato

Maritar 12 euro

Tartare del pescato del giorno, passion fruit e salsa alla mela verde



Ferdinandone 13 euro

Spaghetto alla chitarra con alici, finocchio e finocchietto selvatico

i Caciolini di Mare 15 euro

Tagliolini cacio e pepe, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e sentori di lime



Re Mare 16 euro

Trancio del pescato del giorno, salsa al burro e misticanza

Chiappariello 14 euro

Merluzzo in tempura al nero di seppia, scarola stufata e maionese ai capperi

Dolci dello chef

Ricotta e pere 8 euro

Mousse alla ricotta, confit di pere, crumble alla vaniglia e meringhette croccanti

Come un Tiramisù 7 euro

Cremoso al mascarpone, ganache al caffè, crumble bianco e caramello

*coperto 2 euro

Carta dei Vini

ROSSI

Nugnes (Campania) **Aglianico 16 euro**

Conte Vistarino (Lombardia) **Costiolo Sangue di Giuda 20 euro**

Marchesi De Frescobaldi (Toscana) **Morellino di Scansano 24 euro**

Produttori Manduria Vini (Puglia) **Lirica Primitivo di Manduria 22 euro**

BIANCHI

Nugnes (Campania) **Falanghina 18 euro**

Feudi San Gregorio (Campania) **Cituzzi 24 euro**

Ceretto (Piemonte) **Blangè 30 euro**

Hofstatter (Trentino Alto Adige) **Gewurztraminer 28 euro**

San Michele Appiano (Trentino Alto Adige) **Muller Thurgau 22 euro**

Cantina Mori (Trentino Alto Adige) **Chardonnay 20 euro**

Perusini (Friuli) **Ribolla Gialla 22 euro**

Fontezoppa (Marche) **Pecorino Bio Joco 18 euro**

Frittato (Sicilia) **Grillo Branciforti 18 euro**

BOLLICINE

Foss Marai Prosecco Valdobbiadene Brut **30 euro**

Franciacorta Bellavista **70 euro**

Champagne Perrier **80 euro**

Veuve Clicquot San Pietroburgo **90 euro**