

dal banco del pesce

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Ostriche perle blanches | cad. 3,00 € |
| Ostriche Speciali d'Oleron | cad. 5,00 € |
| Ricci di mare / Tartufi | cad. 4,00 € |
| Scampi* | cad. 3,00 € |
| Gamberoni rossi* | cad. 3,00 € |
| Tartare tonno rosso o ricciola | 25,00 € |
| Selezioni di carpacci e mini tartare | 20,00 € |

Antipasti di mare

| | |
|--|------|
| Selezione di antipasti cotti | 18 € |
| Gamberi alla catalana | 18 € |
| Moscardini in guazzetto con crostini all'olio | 12 € |
| Fritturina di calamaretti* e julienne di porri | 12 € |
| Insalata tiepida di mare cotta a bassa temperatura* | 13 € |
| Carpaccio di polpo*, radicchio, noci e emulsione balsamica | 13 € |
| Sautè di frutti di mare | 18 € |
| Cozze e vongole | 14 € |
| Capasante gratinate con pane alle erbe fini | 16 € |
| Gamberi* in tempura, verdure croccanti e crema di peperoni | 16 € |

la Gastronomia

| | |
|---|---------|
| Gran Selezione di antipasti | € 18 |
| Mozzarella di bufala e prosciutto S. Daniele Dop | € 12 |
| Burratina bio con alici del Cantabrico | € 14 |
| Mozzarella di bufala in pasta kataifi su coulis di pomodoro | € 12 |
| Prosciutto Patanegra 36 mesi | € 18 |
| Prosciutto San Daniele | € 12 |
| Tomino delle Langhe fuso con tartufo nero pregiato | € 12 |
| Parmigianina fresca di melanzane | € 10 |
| Plateau di formaggi con le mostarde | € 15 |
| Tartare di manzo | € 16 |
| Culatello di Zibello | € 18 |
| Fiori di zucca in tempura con mozzarella e alici | cad € 2 |

i Primi

Pesce

| | |
|---|------|
| Spaghetti alle vongole selvagge | 13 € |
| Paccheri di Gragnano con battuto di coccio e scorfano, filetti di pomodoro e olive taggiasche | 18 € |
| Tonnarelli "Camilluccia 2.0" al capriccio di mare | 15 € |
| Linguine all'astice | 18 € |
| Risotto selvatico cremolato con mazzancolle e fiori di zucca | 15 € |
| Tagliolini 30 tuorli al granchio reale | 16 € |
| Spaghetti di Kamut Verrigni con gamberi gobbetti e bottarga | 15 € |

i "Classici"

| | |
|--|------|
| Spaghettoni Verrigni alla carbonara | 10 € |
| Rigatone Verrigni all'amatriciana di pomodorini bio e guanciale IGP | 10 € |
| Tagliolini freschi con pomodorini datterini, basilico e fiocchi di burrata | 10 € |
| Ravioli alla gallurese | 12 € |
| Fettuccine al tartufo nero pregiato | 18 € |

i Contorni

| | |
|------------------------------------|---------|
| Funghi porcini | 15 € |
| Carciofi alla Romana | cad 4 € |
| Cicoria all'agro o ripassata | 5 € |
| Broccoletti ajo, ojo e peperoncino | 5 € |
| Grigliata di verdure di stagione | 8 € |
| Pinzimonio | 5 € |
| Insalata di puntarelle | 6 € |
| Insalata misticanza | 5 € |
| Patate al rosmarino e pepe | 5 € |
| Scarola uvetta e pinoli | 5 € |
| Cestino di Pane e Focaccia | 2 € |

Il pastificio VERRIGNI effettua una trafilatura in oro della pasta che la rende più porosa e quindi ideale per una perfetta mantecatura.
The pasta factory Verrigni make a drawing in gold of pasta that makes it more porous and therefore ideal for a perfect creaming.

i Secondi

Pesce

| | |
|--|------------|
| Rombo con petali di patate, pomodorini pachino al rosmarino | 18 € |
| Rombo in crosta di carciofi | 21 € |
| Scaloppa di orata con porcini e patate sautè | 18 € |
| Tagliata di mare "Camilluccia 2.0" fantasia dello Chef | 18 € |
| Pescato del giorno (tonno, ricciola, pezzonia, gallinella, scorfano, S. Pietro, dentice ecc), alla griglia, guazzetto, vernaccia, siciliana o acquapazza | l'etto 7 € |
| Spigola al sale | l'etto 7 € |
| Fritto imperiale* | 22 € |
| Astice alla catalana | 35 € |
| Gran Grigliata scampi, gamberoni, pesce bianco e calamari* | 28 € |
| Gamberoni* flambati al Cognac | 20 € |
| Crostacei (vapore / grill / catalana) | 35 € |

la Carne alla brace

| | |
|--|------------|
| Tagliata di controfiletto di manzo con patate al rosmarino | 18 € |
| Entrecote di manzo | 18 € |
| Filetto di manzo | 22 € |
| Fiorentina | al kg 50 € |
| Costata | al kg 45 € |
| Costine di lechazo di Castillo | 18 € |
| Maialino sardo allo "Schironi" | 15 € |
| Galletto biscottato alla diavola | 15 € |

i "Classici"

| | |
|--|------|
| Fettina panata "orecchio d'elefante" | 18 € |
| Hamburger Special di Chianina con sfogliatine di patate fritte | 14 € |

i Dolci

| | |
|---|-----|
| Tortino al cioccolato di Valrhona cuore caldo e gelato di crema | 7 € |
| Raviolo d'ananas farcita con mousse di cioccolato bianco e riduzione al balsamico | 7 € |
| Tarte tatin di mela con gelato di vaniglia e calvados | 7 € |
| Millefoglie sbriciolata con crema chantilly, cioccolato 90% | 7 € |
| Semifreddo alla nocciola di Giffoni IGP | 7 € |
| Tiramisu à la minute con Savoiaardi di Monne | 7 € |
| Seadas con miele sardo di corbezzolo e arancia | 7 € |
| Sorbetti dello Chef | 5 € |
| Creme brulée alla vaniglia del Madagascar | 7 € |