

Antipasti

Crudità di mare

*ostrica, scampo, gambero rosso, gambero viola,
gamberi rosa, cicala di mare, calamaro nazionale,
tartare di palamita e alice*

39 €

1, 2, 4, 6, 14, *

Carciofo arrosto

fonduta di pecorino, pan fritto e limoncello

21 €

1, 7

Calamaro ripieno

patata, capuliato, salsa mediterranea e insalatina riccia

24 €

14, *

Insalata di mare caldo

crostacei, molluschi e mitili

24 €

2, 14, *

Primi

Spaghetti Felicetti

vongole veraci e bottarga di tonno

24 €

1, 4, 12, 14, *

Risotto Acquerello

astice shabu shabu, la sua bisque, peperoncino e finger lime

32 €

2, 7, 9, 12, *

Spaghetti triglia e arancia

mantecati in guazzetto di mare e sedano croccante

25 €

1, 4, 9, 12, 14, *

Ravioli di ricottina fatti in casa

limone candito, mazzancolla marinata, gazpacho di pomodoro e capperi

22 €

1, 2, 3, 7, 9, *

Secondi

Catalana di crostacei

scamponi, gamberoni rossi, mazzancolle

65 €

con ½ astice 95 €

2, 9, *

Spigola nostrana

vellutata di porri e zafferano, asparagi croccanti e rafano

30 €

4, *

Il carrello del pescato

10 €/hg

3, 4, 12,

Gran fritto misto

mazzancolla, gamberi rosa, calamari, totani, alici, paranza e verdure

28€

1, 2, 4, 14, *

Acqua 3€ - Caffè 3€ - Coperto 5€

*Nel menu sono presenti allergeni. Comunicaci eventuali intolleranze e allergie,
il personale di sala è a disposizione.*

ALLERGENI regolamento UE nr 1169/2011

*1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi
6. Soia 7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi*

** Alcuni prodotti possono essere congelati o abbattuti, all'origine o in loco,
per garantire la qualità e la sicurezza alimentare*

Starter

Raw seafood

*oyster, scampi, red prawn, violet prawn,
pink shrimp sea cicada, national squid,
bonito tartare and anchovies*

39 €

1, 2, 4, 6, 14, *

Roasted artichoke

pecorino fondue, crispy bread and limoncello

21 €

1, 7

Stuffed squid

potato, capuliato, mediterranean sauce and curly endive salad

24 €

14, *

Warm steamed seafood salad

crustaceans, mollusks and shellfish

24 €

2, 14, *

Pasta and risotto

Spaghetti Felicetti

with carpet clams and tuna bottarga

24 €

1, 4, 12, 14, *

Risotto Acquerello

lobster shabu shabu, its own bisque, chili pepper and finger lime

32 €

2, 7, 9, 12, *

Spaghetti with red mullet and orange

creamed in a seafood broth with crunchy celery

25 €

1, 4, 9, 12, 14, *

Homemade ricotta ravioli

candied lemon, marinataed prawn, tomato gazpacho and capers

22 €

1, 2, 3, 7, 9, *

Main courses

Catalan-style shellfish

scamponi, red king prawns and tiger prawn

65 €

with ½ lobster 95 €

2, 9, *

Local sea bass

leek and saffron velouté, crispy asparagus and horseradish

30 €

4, 7, *

Catch of the day

10 €/hg

3, 4, 12,

Grand mixed fried seafood

prawn, pink shrimp, squid, flying squid, anchovies, small local fish and vegetables

28€

1, 2, 4, 14, *

Water 3€ - Coffee 3€ - Covered 5€

Tell us about any intolerance and allergies, the staff is available for any information.

ALLERGENS regulations UE nr 1169/2011

*1. Cereals containing gluten and derivatives 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts
6. Soy 7. Milk and dairy 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame
12. Sulphure dioxide and sulphites 13. Lupins 14. Molluscs*

** Some product may be frozen or blast-chilled, at the source or on site,
to guarantee food quality and safety*