

Coperto € 3,00

Insalatina di polpo, patate e olive taggiasche € 13,00

Calamaretti con erba cipollina e
dadini di pomodoro crudo, olio e limone € 20,00

Insalatina di gamberetti con ratatouille, olio e limone € 15,00

Tavolozza misto pesce con olio e limone € 20,00

Bottarga di tonno di Favignana "Sammartano"
su fettine di pomodori crudi € 20,00

Seppioline calde con pomodoro, erbe,
peperoncino e fagioli di Gradoli € 15,00

Baccalà scottato a vapore con
vellutata di peperone e quenelle di patate € 15,00

Carpaccio di pesce spada e tonno € 15,00



Linguine di Gragnano con vongole,
calamaretti e gamberi (per 2 persone) € 36,00

Tagliolini fatti a mano con
gamberetti e zucchine € 18,00

Spaghetti di Gragnano con bottarga di tonno
di Favignana "Sammartano" € 18,00

Pennette di Gragnano con vongole e bottarga di
tonno di Favignana "Sammartano" € 18,00

Spaghetti di Gragnano all'astice € 20,00



Paccheri di Gragnano al ragù
di ombrina € 16,00



Piatti che richiedono maggior tempo di cottura





Coda di rospo in salmì di barbaresco
su lettino di purea di cavolfiore e patate €. 20,00



Branzino o orata al forno
con patate e olive taggiasche (per 2 persone) €. 40,00

Spiedini di gamberetti e zucchine alla griglia €. 13,00



Branzino o orata al sale (per 2 persone) €. 40,00

Gamberoni mazzancolle alla griglia €. 35,00

Scampi liguri gratinati al forno €. 35,00

Trancio di tonno su lettino di insalatina €. 18,00

Filetto di orata in crosta di pane
e salsa d'arancia €. 18,00



Rombo al forno con patate
e olive taggiasche (per 2 persone) € 45,00



...per chi non ama il pesce...

Carne cruda all'albese € 15,00

Agnolottini del plin € 13,00

Filetto di vitella piemontese € 20,00



Menu degustazione "TONNARA"

(minimo per due persone)

Composto da quattro portate

€. 50,00

a persona (bevande escluse)

Menu degustazione "VELIERO"

(minimo per due persone)

Composto da quattro portate con
percorso di tre vini in abbinamento scelti dalla mia fantasia

€. 75,00



*I gamberetti possono essere scongelati
a causa della reperibilità giornaliera del pesce fresco*