

Il pesce in cucina

OUR FISH DISHES

Antipasti

HORS D' OEUVRES

Composizione di pesce, crostacei e molluschi composta da:
scampi crudi, gamberi rossi, carpaccio di branzino, tartare di tonno, alici e ostriche.

Fish, crustaceans and molluscs composition with : Raw scampi, red prawns, raw sea bass, tuna tartare, anchovies and oysters

Gran gratin del mare

Our sea' s Grand gratin

Crostacei a vapore con scampi, mazzancolle, canoce e piovra

Steamed shellfishes with scampi (lobster), razor-shells (kind of shellfish), mazzancolle and octopus

Primi Piatti

FIRST COURSES

Paccheri di Gragnano al ragout di mare

Gragnano' s Paccheri (stuffed pasta) with our Sea ragout

Spaghetti con cozze e bottarga di muggine al pomodorino e basilico

Spaghetti with mussels, mullet bottarga (dried fish eggs) with fresh tomato and basil

Fettuccine di pasta all' uovo padellate ai porcini e capesante

Hand made fettuccine with porcini (mushrooms) and cappelletti (scallops) quickly pan-fried



Secondi Piatti

SECOND COURSES

Branzino al forno con patate , olive e pomodorini

Baked sea bass with potatoes sliced, olives and tomatoes

Scaloppa alta di tonno su battuta di olive, capperi, pomodoro, basilico, origano e pinoli

Tuna escalope over olive, caper, tomato basil oregano and pine nuts minced



Scampi, mazzancolle e verdure dorate

Scampi (lobster), mazzancolle and pan-fried vegetables

Dadolata di rana pescatrice alla mediterranea

Mediterranean angler fish dished