

Pranzo di Ferragosto

Antipasti

Tonno Rosso in Vacanza - 24

Tartare di tonno, melone e zucchine marinate su guacamole tropicale.

Cozze Co' Tutto Er Cuore - 16

Sauté di cozze profumato con mix di pomodorini.

La Catalana che Fa Baccalà - 18

Baccalà tiepido con verdure croccanti e maionese al lime.

Branzino Zen - 18

Carpaccio sottilissimo con olio extra vergine d'oliva, sale e pepe di Sichuan.

Dolce&Salato - 16

Prosciutto San Daniele, melone francesino e feta.

Primi

Gnocchetti "Mare & Bosco" - 20

Con vongole lupino e salsa al tartufo nero.

Orecchiette Cozze e Pecorino - 18

Ragout de' Mare - 22

Fettuccina con frutti di mare e pomodorini confit.

Mezzo Pacchero - 18

Alla Carbonara di Polpo

Amatriciana Estiva - 16

Secondi

Polpo Rosticiato & Hummus di ceci alla paprika affumicata - 23

Baccalà alla Romana - 18

Filetto croccante, dorato, servito con maionese al lime.

Spada al Sole - 22

Pesce spada gratinato, limone, menta e zucchine marinate.

Spiedi di Mare & Caponatina - 20

Entrecotte danese alla griglia - 28

Contorni

Patate al forno - 7

Cicoria ripassata - 7

Verdure grigliate - 7

Dolci

Tiramisù - 12

Cannolo Scomposto - 14

Cocomero & Limone - 12

Cheesecake Tropicale - 12

Tagliata di Frutta Fresca - 12

Serviti con vino da dessert **Dulcis Lungarotti**

