

## PER INIZIARE

Insalata di polpo cotto a bassa temperatura e la sua maionese <i>Octopus salad with its mayonnaise</i>	€ 15
Polpette di ceci e gamberi e maionese alla salvia <i>Fried prawns meatballs with sage mayonnaise</i>	15
Crocchette di riso e baccalà mantecato su salsa di peperoni <i>Crispy rice fried with mashed codfish and peppers sauce</i>	15
Crudità mista: scampi, mazzancolla, gambero rosso, ostriche, tonno <i>Mixed raw fish: shrimps scampi, prawn, red prawn, oysters, tuna</i>	35
Ostrica Creuses di Bretagna <i>Creuses oysters</i>	4
Culatello di Zibello DOP <i>Premium Italian ham</i>	14

*I crudi vengono abbattuti come da normativa. A seconda della disponibilità giornaliera alcuni prodotti potrebbero essere congelati ma di primissima scelta. Riferire eventuali allergie o intolleranze al personale di sala. È disponibile per la consultazione il "[Libro degli ingredienti](#)"*

*Raw products are managed as required by Italian law. Depending on the daily availability some products can be frozen but of first choice. Report your allergies or food intolerance to the waitresses. It's available our "[Book of ingredients](#)"*

## LE PASTE

Linguine cacio e pepe su fondo d'astice <i>Linguine with salty cheese and black pepper on lobster sauce</i>	16
Ditali al ragù di mare <i>Short pasta with fish ragout</i>	16
Paccheri ripieni di ricotta, crema di finocchio e salmone affumicato <i>Stuffed pasta with ricotta cheese, fennel cream and smoked salmon</i>	16
Linguine al nostro pesto <i>Linguine with home made Ligurian Pesto</i>	16

## ...PROSEGUENDO

Trancio di pesce del giorno, crema di patate e cipolle agrodolci al lampone <i>Slice of daily fish, potatoes cream and bitter-sweet onions</i>	24
Trancio di pesce del giorno, purè di cavolfiore e cavolo nero <i>Slice of daily fish, mashed cauliflower and black cabbage</i>	24
Tagliata di tonno in crosta, insalata di cavolo rosso e salsa teriyaki <i>Cut of tuna, red cabbage and teriyaki sauce</i>	22
Zuppa di mare <i>Fish and seafood soup</i>	22
Costine di maiale cotte a bassa temperatura laccate con salsa BBQ <i>BBQ pork ribs</i>	20