

La Carta

Antipasti

Carpaccio di orata in vinaigrette agli agrumi 19

Totanetti scottati, salsa romesco e menta fresca 22

Fantasia di verdure del mercato alla crema di mandorle 18

*Triglie alla piastra in trasparenza di zucchine
e salsa ai crostacei 22*

Canestrelli di mare in salsa al dragoncello e funghi porcini 24

*Insalata di tonno all'olio in salsa alle olive
e fresca mousse al prezzemolo 19*

Primi Piatti

Linguine tiepide agli scampi crudi 26

Fettuccine alla marinara di cozze 22

Spaghetti al pesto di alici al mortaio e burro artigianale 25

Gnocchetti fatti a mano al pomodoro datterino e basilico 19

Risotto al polpo e alle erbe 1960 (per due persone) 25 p.p.

Tagliolini trenta tuorli con astice in fricassea 37

Secondi Piatti

Gran fritto misto del Golfo in olio extra-vergine di oliva 29

*Filetto di ombrina in salsa al Vermentino,
scalogni canditi e olive Taggiasche 29*

*Orata intera alla griglia, salsa vergine e
ratatouille provenzale 32*

*Branzino al sale con patate e finocchi glassati
(per due persone) 34 p.p.*

Pollo campese in salsa al Sangiovese e foie gras 32