

MENÚ

PRANZO



ANTIPASTI

INSALATA DI MARE TIEPIDA

(2,4)

GAMBERI E SARDONCINI DI LAMPARA

CON VERDURE IN CARTA
ALLA PIASTRA

(1,2,4)

SAUTÉ DI COZZE DI CERVIA ALLA TARANTINA

(1)

INSALATINA DI SPINACI FRESCHI

VERDURINE CON STRACCETTI
DI SEITAN AL CURRY

(1,5,6)

TATAKI DI TONNO ROSSO CON MAKI ROLL DI SALMONE E PHILADELPHIA

(4,6,7)

POKÉ BOWL E INSALATONE



CAESAR SALAD

INSALATA, POLLO, BACON, SCAGLIE GRANA,
CROSTINI E SALSA ALLO YOGURT

(3,7)

POKÉ MARE

TARTARE DI SALMONE ALL'ARANCIO,
GAMBERI, RISO VENERE, MANGO, AVOCADO
E SALSA DI YOGURT AL LIME

(4,8)

INSALATA DI POLLO

PETTO DI POLLO A BASSA TEMPERATURA
SU MISTICANZA E VESUVIANI

CULATELLO E MELONE

CULATELLO E BURRATINA

(7)

CAPRESE

BOCCONCINI DI BUFALA, SAN MARZANO
E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

(7)

INSALATONA OMEGA 3

MISTICANZA, MELA VERDE,
CAPRINO, LAMPONI, SEMI CROCCANTI,
SCIROPPO D'ACERO

(7,8)

INSALATONA MISTA

FILETTI DI TONNO DI PRIMISSIMA
QUALITÀ E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

(4,7)

LA PASTA DAL NOSTRO MATTARELLO

PASSATELLI

CON RICCI DI SEPIA
BROCCOLETTI E POMODORINI

(1,3,4,7)

TAGLIOLINI CON GAMBERI E PESTO DI PISTACCHI

POMODORINI E STRACCIATELLA
DI BUFALA

(1,2,3,7,8)

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON VONGOLE SGUSCIATE

BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS

(1,3,14)

CAPPELLETTI ROMAGNOLI

AL RAGÙ DI CARNE

(1,3,7,9)

I SECONDI E I PIATTI UNICI



FRITTO DI CALAMARI, GAMBERONI E VERDURINE

(1,2,4)

GAMBERONI E MAZZANCOLLE ALLA CATALANA

(2,10)

CALAMARI GRATINATI

AL FORNO CON BACON
CROCCANTE SU MISTICANZA

(1,4,5)

BURGER DI POLIPO

CON PATATA MANTECATA,
BUFALA E CIPOLLA CAMELLATA
CON CHIPS DI FAGIOLINI E SESAMO

(1,7,11)

CURRY DI POLLO

CON RISO BASMATI

CONTORNI



PATATE AL FORNO

PATATINE CHIPS (1)

PINZIMONIO (9)

VERDURE GRIGLIATE

GIARDINIERA HOMEMADE (9)

SERVIZIO, PANE E PIADINA FATTA IN CASA CON LA RICETTA DELLA NONNA

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PARZIALMENTE CRUDO, È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTI DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004.

I PRODOTTI UTILIZZATI SONO PREVALENTEMENTE FRESCHI E A MIGLIO NAUTICO ZERO, IN CASO DI SCARSA DISPONIBILITÀ DEL MARE POSSONO ESSERE CONGELATI.