



Aquí tradición e innovación sí se entrelazan para darte emociones de sabor acariciado por el mar!

”La vida es una combinación de pasta y magia.”

FEDERICO FELLINI





ANTIPASTIOS

MAR CRUDO

Selección de mariscos: € 15,00
ostras, tagliatelle, mejillones
peludos, nueces y gamba roja

Gamba roja € 12,00
(adobada) 5uds

Langostinos (adobados) 4 uds. € 12,00

nueces blancas en el plato € 10,00

Mejillones peludos a la plancha € 10,00

Ostras francesas por pieza € 2,00

ARRANQUE DE TIERRA

Trilogía de embutidos € 12,00
(jamón de Parma,
Capocollo de Martina Franca,
salami Felino)

Trilogía de Bufala DOP € 13,00
Bufala Campana DOP de , Ricottina
Bufala y Burratina de Bufala

MAR COCIDO

Aperitivo bola min. € 13,00
2 raciones 7/8
platos (caliente y frio mar y tierra)

Mar cocido € 12,00
min. 2 porciones (4
platos cocidos solo mar)

Bacalao en tempura sobre pesto de € 10,00
rúcula y almendras tostadas

Tentáculos de pulpo asado sobre € 10,00
crema de garbanzos, salvia y
tomates cherry confitados

Tartar de atún rojo (tartar de € 10,00
atún rojo con queso stracciatella,
ralladura de limón y almendras
tostadas)





PRIMIPIATTI

PRIMER CONDIMENTO

Spaghettone Bola € 13,00
(pasta fresca enrollada a mano) crema de pistacho, tartar de atún rojo y queso stracciatella

Tagliolini con almejas y botarga € 13,00

Risotto de marisco (arroz carnaroli min 2 raciones) € 12,00

Espaguetis a la chitarra con Lirón € 12,00

Spaghettone (pasta fresca enrollada a mano) cacio e pepe con tartar de gambas rojo € 14,00

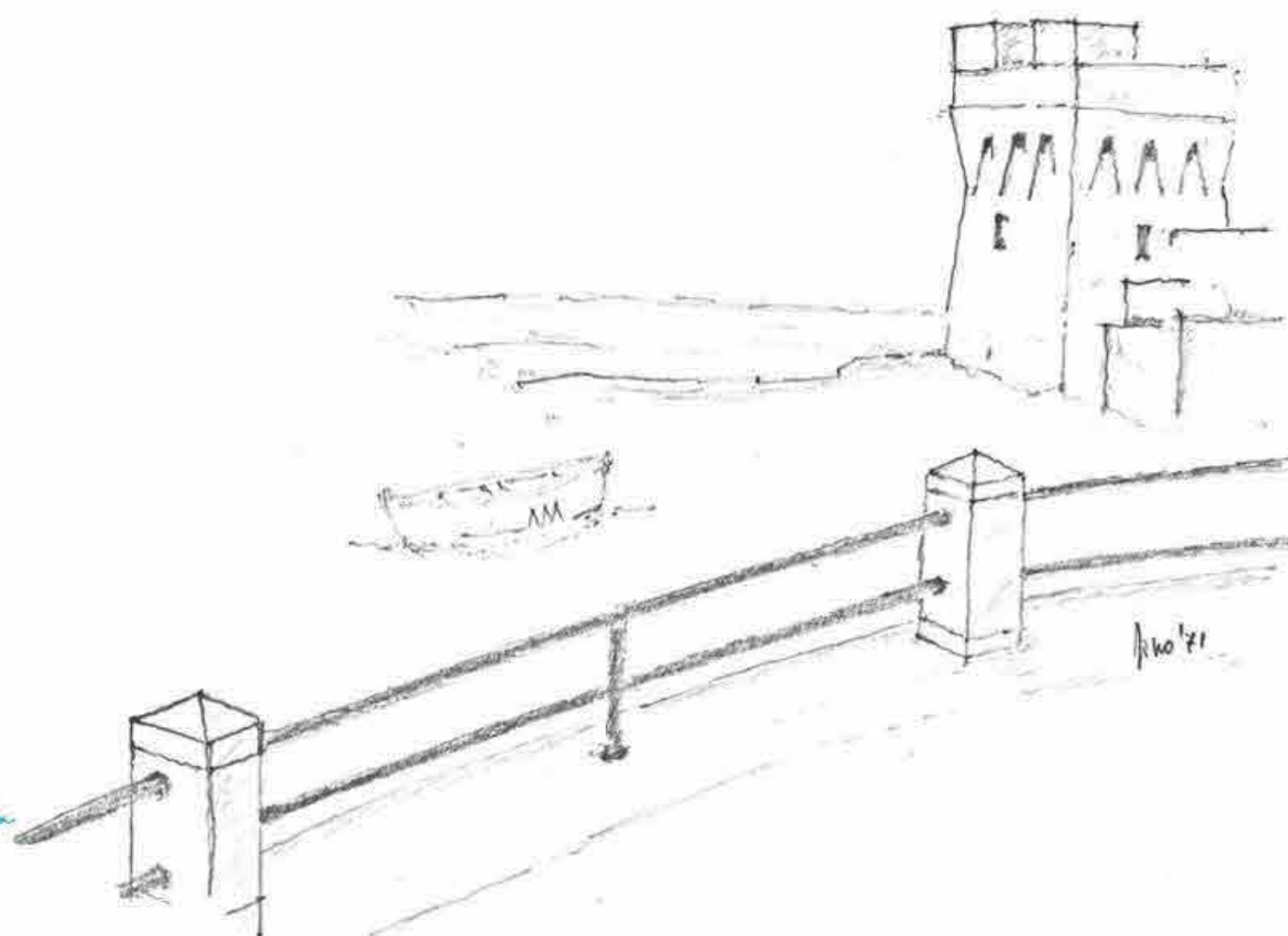
Primeros platos con pescado de Día (precio según peso)

PRIMERO DE LA TIERRA

Espagueti Carbonara € 10,00

Scialatielli alla "Scarpariello" € 9,00
(Scialatielli de pasta fresca con friggiteli, dátiles o tinto, pecorino romano y guindilla fresca)

Risotto con butifarra de Norcia y azafrán € 12,00





SEGUNDOS

SEGUNDOS DEL MAR

Salmón en costra de almendras sobre salsa de yogur y verduras de primavera € 14,00

Tataki de atún rojo con chips de manzana verde deshidratada y pesto de pistacho 14,00€

Pez espada mediterráneo (pez espada en rodajas con tomates cherry frescos, aceitunas y menta) € 14,00

Pesca del día (según disponibilidad) asada/a la plancha/al horno (precio según temporada)

Fritura mixta de calamares y gambas 15,00/20,00 € (raciones medianas y grandes)

SEGUNDOS DE LA TIERRA

Chuletas de cordero cocinadas a baja temperatura en una costra de pan aromática € 14,00

Bistec Angus con rúcula y rama € 13,00

Entrecot de ternera asada € 13,00

GUARNICIONES

Papas fritas (pequeñas)* € 3,00

Papas fritas (grandes)* € 6,00

Patatas al horno 4,00€

Ensalada mixta € 3,00

Vegetales asados € 4,00

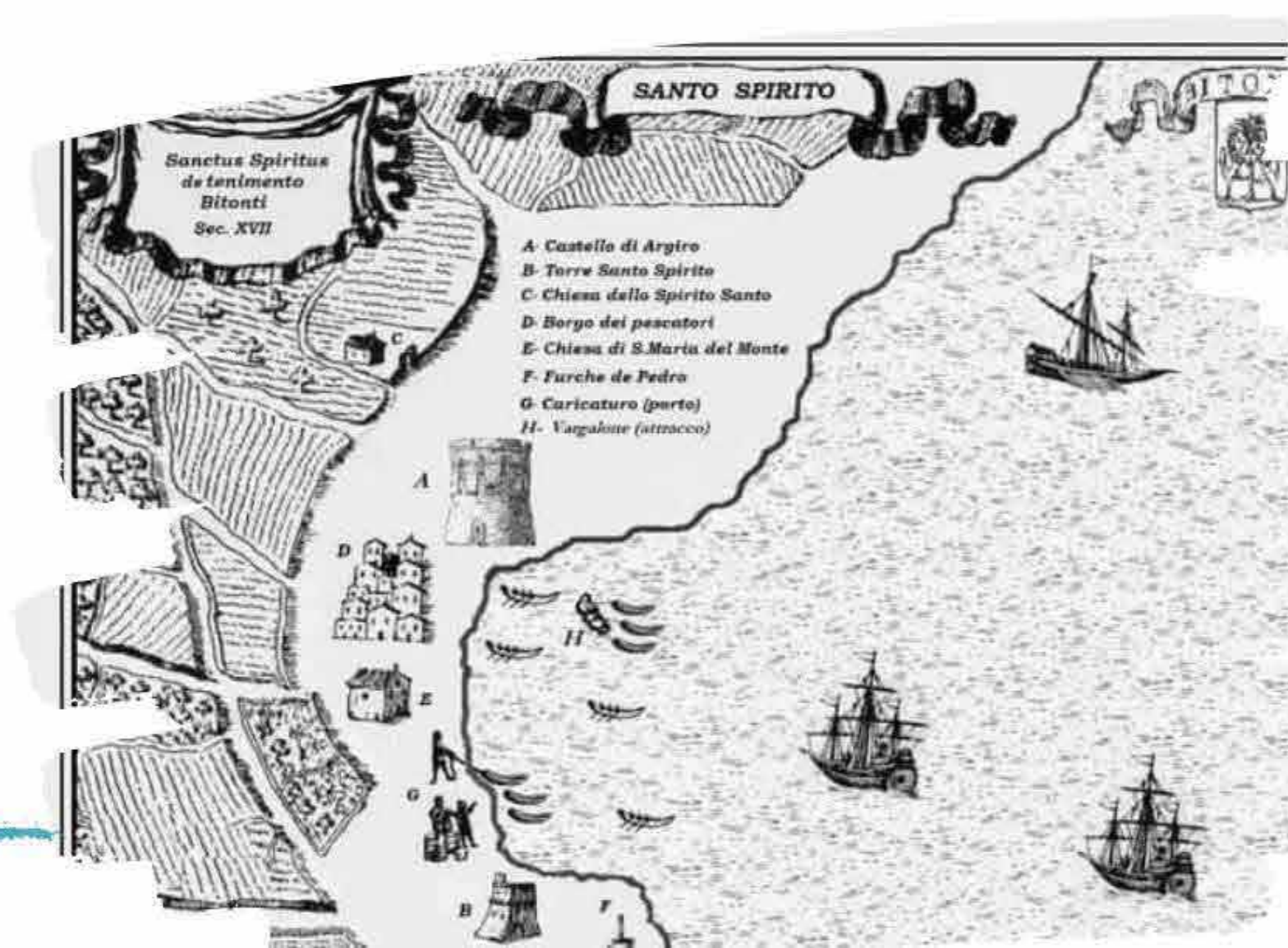
*Producto congelado





FRUTA Y POSTRE

Fruta de temporada	€ 4,00
souf de chocolate	€ 5,00
tiramisú en la cafetería	€ 5,00
Panna cotta	€ 5,00
caras sucias	€ 5,00
papá artesano	€ 6,00
Cannolo descompuesto (ricotta, fruta confitada y pistachos troceados)	€ 5,00
Delicia De Limón Sal De Riso	€ 6,00
Caribbean Kiss/I Love You Sal De Riso (consultar disponibilidad)	€ 6,50
Vesubio/Etna Sal De Riso	€ 7,00





BEBIDAS

Agua	€ 2,00
Coca-Cola/Fanta (pequeña/grande)	€ 2,50/4,00
Cerveza artesanal rubia 25cl 40cl	2,50 € € 4,00
Cerveza artesana roja 25cl 40cl	€ 3,00 4,50 €
Birra Tennent's SIN GLUTEN 33cl	€ 4,00

PORTADA 2,00 € POR PERSONA





LICORES AMARGOS

Hablador Whiskey	€ 5,00
Rociar	€ 7,00
Ron Zacapa 23 años	€ 8,00
Habitación Don Papá	€ 4,00
verde chartreuse	€ 6,00
jefferson	€ 5,00
Amargo de Saronno	€ 3,00
grappa	€ 3,00
Café	€ 1,00

PORTADA 2,00 € POR PERSONA

