

Me
nU.

Antipasti

Ricciola marinata, salsa alla puttanesca e pomodorini confit**    23€

Cocktail di gambero rosso alla nostra maniera**      25€

Polpo arrosto, zucca, salsa alla nduja e semi di zucca*    21€

Baccalà mantecato all'Elbana, salsa alle olive verdi, chips di patate, pinoli e uvetta in agrodolce*    20€

Primi Piatti

Cavatelli al ragù di polpo al coltello, midollo di vitello e polvere di alghe**    24€

Cannelloni al pesce, salsa all'arrabbiata, prezzemolo e peperoncino sott'aceto**     20€

Spaghetto al nero, calamari e lime candito*    23€

Mezze maniche alla carbonara di mare     25€

LEGENDA: * In assenza del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattitore.

Preghiamo la gentile clientela di segnalare al personale di sala, al momento dell'ordine, la presenza di eventuali intolleranze o allergie.

Secondi Piatti

Coda di rospo, funghi, chutney di cipolla e consommè di porcini**    28€

Pesce bianco, sedano rapa, nocciole tostate, gel di aceto di jerez e jus di pesce **    27€

Calamaro, patate dauphine, maionese al nero e olio al cipollotto*      27€

Coscia di agnello, purea di melanzane affumicate e creme fraiche al cumino*  25€

Dessert

Pavlova alla pera con sorbetto alla pera   11€

Mousse al cioccolato caramelia, salsa e gelato al caramello     11€

Cheesecake al frutto della passione     11€

La nostra isola, meringa cotta al vapore e crema inglese alla vaniglia   11€

LEGENDA: * In assenza del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattitore.

Preghiamo la gentile clientela di segnalare al personale di sala, al momento dell'ordine, la presenza di eventuali intolleranze o allergie.

Bevande

Coperto	4€
Acqua	3,50€
Bicchieri di vino o bollicina	6/8€
Caffè	3€
Distillato (grappa, rhum, whiskey, ecc..)	da 4€ a 9€
Amaro	3€
Bibite (coca cola, succhi)	4€
Contorni e altre verdure	8€

Allergeni



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



UOVA

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

LEGENDA: * In assenza del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattitore.

Preghiamo la gentile clientela di segnalare al personale di sala, al momento dell'ordine, la presenza di eventuali intolleranze o allergie.