



---

## MENU

---

**Carpaccio di Tonno pinna Gialla** 18  
con Aria di Sedano e Mela Verde

**Ceviche di Ricciola con Arachidi e Pomodoro** 18  
con Cipollotto, Zenzero, Lime, Peperoncino

**Crudo di Pesce & Crostacei** 38  
Le Qualità Ittiche Varieranno a seconda del Pescato

**Tataki di Tonno Rosso** 20  
con Cavolo Marinato e gel di Gin Tonic al Cetriolio

**Fritto dell'Adriatico con Gamberi in pasta "Kataifi"** 22  
con Verdure Pastellate

**Risotto del Giorno** 22  
con riso Carnaroli "Acquarello" invecchiato 12 mesi

**Pacchero al Ragù di Seppia "Total Black"** 20  
al nero di Seppia Naturale

**Spaghettoni Freschi Chitarra Burro e Alici** 20  
con Limone e Ginepro

**Gratinato "Misto Mare"** 24  
con Finocchi allo Zafferano e fondo allo Hierbas

**Polpo Piastrato** 18  
con Gazpacho, Salsa Aioli e Melanzane

**Trancio di Pescato del Giorno** 24  
con Fiori di Zucca allo Scapece

---

**Materie prime:** Tutti i prodotti freschi di origine ittica somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04 e Reg. 853/04.

**Allergeni:** Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche ai sensi del Reg. UE 1169/11.  
**Elenco Allergeni:** pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo.

# CLEAN

292

