

Aperitivo M.C. Riesling Extra Dry Dr. Loosen	€	7
Aperitivo Champagne Perrier-Jouët Grand Brut	€	12
Crudo di Scampi con Granita ai Ricci di Mare	€	16
Ricciola Arrosto con Erbe e Salsa Agrodolce	€	16
Zuppa Fredda di Ricotta Ostrica e Sedano	€	16
Insalata di Mare Pomodoro e Cetriolo	€	16
Triglia in Skapece Espresso	€	16
Cicoria e Cicale di Mare	€	16
Mazzancolle Rape e Senape Selvatica	€	16
Gnocchi Verdi di Lattuga di Mare e Lupini	€	16
Ravioli di Seppie Arrosto e Crema Verde	€	16
Riso Pere, Fagiolini e Calamaretti	€	16
Spaghetti Ostriche e Cicale di Mare	€	16
Anelli ai Frutti di Mare Crudi e Cotti	€	16
Carbonaro d'Alaska laccato Mele e Cipolle	€	22
Rombo Spinaci e Foie Gras	€	22
Baccala Patate e Peperoni Arrosto	€	22
Ricciola Patate e Olive Nere	€	22
Brodetto di Pesce alla Moda di San Salvo	€	30

Il pesce da noi acquistato fresco, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo, ha subito trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e l'abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg.(CE)

Il Nostri Classici

Triglia in Skapece Espresso

Cicoria e Cicale di Mare

Ravioli di Ricotta nel Brodetto di Crostacei

Ricciola con Patate e Olive Nere

Il Nostro Parrozzo Abruzzese

€ 60

Il menu per la sua preparazione
possibilmente per tavolo completo

Il Menu Contemporaneo

Una proposta

di 8 portate

A Mano Libera

€ 80

Il menu per la sua preparazione
possibilmente per tavolo completo