## Antipasti

Polpo invasato alla Genovese(g,p) 18€

Lattughino ripieno di guance di ombrina, ombrina scottata, lardo di calamaro, spuma e chips di lattuga(p) 20€

Triglia marinata, la pelle, tarassaco, cipolla, peperoncino e olio di coriandolo(d,h) 18€

Capasanta gratinata, il suo lardo, il suo corallo, zucca e le sue sfumature (p,h) 22€

Seppia composta cotta a bassa temperatura, raviolo di seppia e crescione, purèe affumicato di castagne, spuma di pecorino, gelato di bernese al cipollotto arrosto (p,g,h) 22€

Il riflesso del cotto e del crudo( b,d,p) 28€

## Primi Piatti ( ogni formato di pasta é di nostra produzione)

(CulurGyoza)Culurgiones ripieni di polpo e patate, nocciole revolution (a,b,c,g) 28€

Trenette d' alloro alla chitarra, riccio, riccio, riccio, riccio, riccio, riccio.... (a,b,c) 35€

(Fregolotto) Fregola TRI–sottata, scorfano, vongole, gamberi rosa (a,b,d,p) 30€

Prato di Mandilli de Sea ai frutti di mare (h,c,g,d,) 33€

Bottoni in black ripieni di scampi e prescinseua, fingerlime, inchiostro e zafferano(a,b,c,g) 32€

Tortellini ripieni di razza in brodo della stessa, telline, limone in olio e plastica(h,c,g,d,) 28€

## Secondi Piatti

Sogliola, polpettone , maionese all' aglio fermentato, biete e fondo di frutti di mare (d) 30€

Pescato, cotto in foglie di bambù al vapore, cavolfiore di stagione (d,h) 28€

Scorfano frollato, topinambur, acciughe, finocchio e dragoncello (b,d,g) 30€

Tonno–Revival, patè, mortadella, salame, tonnata e peperone ripieno (c,d,g) 33€

La zuppa di pesce con crostone all' aglio (a,b,d,o,p) 37€

Sempre il solito fritto da dieci(a,b,d,p) 26€

il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

**Coperto 4,5€**