

# Menù

## Antipasti

---

Sauté di frutti di mare 🐚🌾	€ 21.00
Mazzancolle CBT con gazpacho di anguria e ciliegie 🦀	€ 20.00
Pepata o zuppa di cozze 🐚	€ 13.00
Polpette di baccalà mantecato con aioli al limone e rosmarino 🐟🍋	€ 17.00
Insalata di seppia in panzanella croccante 🐚🌾🌿	€ 17.00
Acciughe del Cantabrico, pan brioche alle noci, ricotta in salvietta e cipolla di Tropea caramellata 🐚🌾🥛	€ 20.00
Parmigiana di melanzane 🌾🥛	€ 9.00
Sottile di manzo al verde, lime e liquirizia	€ 18.00

## Primi Piatti

---

Spaghetto "Gerardo di Nola" alle vongole, con fiori di zucca e bottarga di muggine 🌾🐟🐚	€ 19.00
Risotto al tartufo nero estivo e battuto di gambero rosso (almeno 2 porzioni) 🦀🥛	€ 20.00
Calamarata Vivara con Palamita, datterino giallo, menta limone e provolone del monaco 🐟🥛🌿🌾	€ 19.00
Linguine "Gerardo di Nola" con acciughe del cantabrico, peperoni e ricotta 🌾🐟🥛	€ 21.00
Tortello ripieno di calamaro, burro al lime, crema di piselli e ristretto di molluschi 🌾🐚🥛	€ 18.00
Tagliatelle al ragù di coniglio 🌾🥛	€ 16.00
Ravioli ripieni di basilico, con coulis di pomodorino fresco e stracciatella di bufala 🌾🥛	€ 16.00

## Secondi Piatti

---

Pescato del giorno, da pesare prima 🐟	€ 70.00 al Kg
Frittura di calamaretti e verdure 🐚	€ 20.00
Tentacolo di polpo CBT, bagna cauda al riccio e gel di sedano alla nocciola 🐚🌿🥛	€ 20.00
Pescespada fresco alla parmigiana 🐟🌾🥛	€ 20.00
Frittura di paranza 🐟	€ 13.00
Pluma iberica con schiacciata di patate e pimiento del padron	€ 20.00

## Contorni

---

A partire da: € 4.00

## Dolci 🥛🍪

---

€ 6.00

## Servizio e coperto

---

€ 3.00

Per allergie e/o intolleranze chiedere al personale di sala

