



enù

## Antipasti

<i>Ostriche Krystale calibro 2 di Gouville sur mer.</i>	7	al pz	6,00
<i>Calamari, insalata di asparagi verdi, timo, olio evo e limone.</i>	4/6/7		22,00
<i>Crudo di pesce* e crostacei**, selezione di olii e sali.</i>	6/7/8		35,00
<i>Rosa di branzino, spinacino e variazione di piselli.</i>	16		18,00
<i>Cappesante con il loro corallo, carpaccio di carciofi, olio evo e maggiorana.</i>	7/8		22,00
<i>Insalata di crostacei*, molluschi*.</i>	7/8		30,00
<i>Carpaccio di tonno, dressing ai profumi di orto.</i>	6		16,00

## Primi Piatti

<i>Risotto "Focquerello" ai frutti di mare e polvere di prezzemolo.</i>	7/8 (min. 2 pers)		22,00
<i>Linguine "Marulo" in busara di astice.</i>	8/10/11/13/15		30,00
<i>Tortelli di sedano rapa, bottarga di muggine.</i>	5/6/10/11/13		22,00
<i>Zuppa di pesce, crostacei e molluschi crostini e basilico.</i>	6/7/8/13		25,00
<i>Spaghetti "Felicelli", ricci di mare e pomodorini confit.</i>	7/10/11		25,00

## Allergeni

1/frutti a guscio 2/arachidi 3/lupini 4/latte e derivati 5/uova 6/pesce 7/molluschi 8/crostacei  
 9/soia 10/cereali 11/glutine 12/semi di sesamo 13/sedano 14/senape 15/anidride carbonica

Non è possibile garantire l'assenza di contaminazioni crociate durante la lavorazione.