

Pesce
Sea-food main courses

Ombrina d'amo scottata con crosta di bottarga, scarola ripassata e in crema
Seared croaker fish with "bottarga" (mullet roe) crust and sautéed escarole cream

€ 36



Zuppetta di pesce in guazzetto di gamberi con pomodorini del Piennolo, basilico e patate
Fish soup in shrimp stew with Piennolo cherry tomatoes, basil and potatoes

€ 38



Fritto di pesce e ortaggi con baccalà in tempura al nero di seppia in cornucopia croccante
Fried fish and vegetables with cod in squid ink tempura in crispy cornucopia

€ 38



Pescato del giorno ai ferri, in brodetto o al sale (per 2 persone)

Catch of the day: grilled, oven-baked in a salt crust or stew served with seasonal vegetables (for 2 people)

€ 90