



M E N U
M A R E

A ANTIPASTI DI MARE

Imperiale di pesce freddo e caldo	€ 18.00
Sautè di cozze alla tarantina	€ 13.00
Insalata di mare	€ 13.00
Capesante scottate con salsa al prezzemolo, crema di carote al passion fruit e chips di sesamo	€ 14.00
Guazzetto di moscardini e crostacei con crostini	€ 19.00

P PRIMI DI MARE

Spaghettoni di Gragnano allo scoglio sugo rosso di gamberi e calamari con cozze, vongole veraci, canocchie, scampi e gamberone argentino	€ 18.00
Gnocchetti caserecci alla pescatora con crostacei e molluschi sgusciati	€ 16.00
Spaghettoni di Gragnano alle vongole veraci	€ 16.00
Risotto alla marinara	€ 15.00
Casarecce fatte in casa con gamberoni argentini, salsa di vongole e zucchine marinate	€ 15.00

SECONDI DI MARE

Polpo “El Rey” ai ferri con spuma di patate alla curcuma, giardino di verdure ghiaccio e cialda di pane speziato	€ 18.00
Grigliata mista di pesce branzino, orata, spiedino di gamberi e sepioline, capasanta	€ 24.00
Spiedini misti di gamberi e sepioline grigliati	€ 17.00
Fritto misto di pesce con verdurine croccanti	€ 16.00
Astice alla catalana per due astice vivo di selezione canadese, canocchie e gamberoni al vapore serviti con pinzimonio di verdure, salse dello chef e insalata russa	€ 70.00
Pescato ai ferri o al sale disponibilità in base al mercato ittico del fresco, chiedi al nostro staff. In base al pescato il prezzo può variare da € 5.00 all'etto a € 7.00 all'etto	