

I Nostri Antipasti

I nostri antipasti sono serviti con un'emulsione di agrumi, erba cipollina Pepe rosa, fiore di sale, olio di frantoio e germogli leggermente piccanti.

I piatti di pesce crudo sono sottoposti a trattamento termico di sanificazione tramite abbattimento a -35°.

Carpaccio di pesce del giorno*	€ 16.00
Tartare di pesce del giorno*	€ 16.00
Caponatina di tonno con pomodorini e cipolle rosse dolci	€ 16.00
Pesce spada affumicato in casa con mela candita caprino arancia	€ 16.00
Polpo di scoglio arrostito con fagioli di Terraseo e spinaci*	€ 18.00
Tempura di gamberi e verdure con maionese al wasabi **	€ 18.00
Crudità di gamberi viola locali con salsa al limone e fiore di sale* 6pz	€ 20.00
Gamberi rossi al vapore con crema di ceci al lentisco* 5pz	€ 20.00
Insalatina di Astice alla Catalana	€ 24.00
Uovo bio soffice con topinambur e porcini di Desulo	€ 12.00
Caprino in pasta croccante con melanzane in agrodolce	€ 12.00
Assortimento di salumi "artigianali" di Michelangelo Salis	€ 16.00