

Lasciatevi coccolare dalla cucina dello Chef Nicolas Spoglianti accompagnata dalla dolce brezza marina. Scoprirete un incontro di sapori tradizionali rivisitati in chiave moderna, con gusti di mare autentici ed eleganti.

Per degustare... Per gli Amanti della Scoperta di Nuovi Sapori in un Percorso del Gusto

Degustazione € 60

(Antipasto, primo, secondo) inclusi n. 3 Calici di Vino a scelta tra n. 3 Etichette, Sorbetto e Caffè

Degustazione € 80

(Antipasto, primo, secondo e dolce) in Abbinamento di Cocktail d'Autore e Vini ad ogni Portata, Sorbetto, Caffè e Amaro

On Tritiana i Masthi Totinasti

Sol Trugulue t Mapula Anapuba	
Ostriche Fresche (Pz.4) e Calice di Prosecco. 14	€ 14
Insalatina di Mare con Polpo, Seppia, Scampi Patata Marinata e Olio al Basilico ²⁻⁴⁻¹⁰	€ 13
Panzanella di Pesce del Giorno, Pane Casareccio, Perle di Cipolla Marinata, Basilico e Olio Licinivs	€ 13
TarTare di Tonno, la Nostra Vinaigrette al Limone, Jus, Mango Tartara e Olio Licinivs 4-70	€ 15
TarTare di Salmone, Clorofilla all'Erba Cipollina e Perle di Olio Licinivs 4-70.	€ 15
Gran Cruditè di Mare ²⁻⁴⁻¹³⁻¹⁴ (2 Scampi - 2 Gamberi Rossi di Mazara del Vallo - 2 Ostriche - 2 Sant-Jacques)	€ 30
Soutè di Cozze alla Tarantina 14	€ 14
Calamari Scottati, Pomodori all'Erba Cipollina e Olive Taggiasche	€ 14
I Sapori del Nostro Territorio: 5-7-12 (Fiocchetto d'Abruzzo, Lonza, Capocollo, Pecorino d'Abruzzo, Mousse di Ricotta e Marmellata)	€ 14
Misticanza di Stagione, Pomodori Ciliegini Scottati, Feta Greca, Olive taggiasche, Vinaigrette al Limone ¹⁰	€ 10

Berveruti a



Per Continuare ... la Nostra Pasta

Ravioli di Ricotta Fresca Scampi Scottati, Acqua di Mare e Croccante al Pistacchio 1-2-3-14	€ 16
Tagliolini alla Chitarra allo Scoglio, Pomodorini e Olio al Basilico ¹⁻²⁻³⁻¹⁴	€ 14
Linguine alle Vongole, Aioli e Profumo al Limone ¹⁻²⁻³⁻¹⁴	€ 14
Spaghetto Cacio e Pepe con TarTare di Gamberi di Mazara del Vallo Aromatizzati al Lime 1-2-3-14	€ 16
Gnocchi con Fonduta di Parmigiano Pomodorini Confit ⁷⁻³⁻⁷	€ 13
Per Finire i Noștri Secondi	
Filetto di Branzino, Jus di Pesce e Perle di Olio Licinivs ⁴⁻⁷	€ 16
Tonno Tataki Salsa al Balsamico Dop e Misticanza di Stagione ⁴⁻⁷	€ 18
Cuore di Ombrina, Riduzione al Latte di Cocco e Olio Licinivs al Basilico 4-7-10-11	€ 16
Polpo Scottato, Purea Fine di Patate al Limone e Pomodorini Confit 3-4-7	€ 18
Calamari e Scambi Dorati con Maionese fatta in casa Aromatizzata al Lime ²⁻³⁻⁴⁻¹⁰⁻¹⁴	€ 18
Controfiletto di Fassona con Riduzione di Aceto Balsamico e Suo Contorno	€ 18

Per Addolcire ... i Noștri Dolci

Mousse al Cioccolato, Salsa Mou, Crumble alle Nocciole 3-5-7-8	€7
Vellutata al Melone, Acqua di Noci, Mousse al Limone ⁷⁻⁸	€7
Tortino Morbido dal Cuore Caldo, Crema al Pistacchio ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸	€7
Cestino di Frutta Fresca al Ghiaccio	€6
Sorbetto	€5
Per Deliziare il Nostro Aperitivo Gerato¹-2-3-4-7-14 € 25	
Crostone di Pane e Salsa di Polino alla Barese	

Calamari Scottati Pomodori all'Erba Cipollina e Olive Taggiasche

Lasagna alla Bolognese fatta in casa

Parmigiana di Melanzane della Tradizione

Selezione di Pizze Gourmet

N. 1 Bevanda

Allergeri

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale,	
orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti deriva	ati
2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	
3) LIOVA e prodotti a base di uova	

4) PESCE e prodotti a base di pesce

5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

6) SOIA e prodotti a base di soia

7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

9) SEDANO e prodotti a base di sedano

10) SENAPE e prodotti a base di senape

11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

13) LUPINI e prodotti a base di lupini

14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi