



MENU

ANTIPASTI STARTERS

Crudo di mare* € 18
Raw seafood platter
(shellfish, prawns, carpaccio)

Ostriche (6 pz) € 12
Oysters 6 pieces

Carpaccio del giorno* € 12
Carpaccio of the day

Crostacei crudi* € 12
Raw crustaceans

Tagliatelle di sepioline crude* € 11
Raw cuttlefish "tagliatelle"

**Tagliata di Cefalo, Salicornia
e pane abbrustolito** € 10
Chopped and cured Mullet on grilled bread,
EVO and Salicornia

**Polpo, cavolo viola
e sesamo tostato** € 12
Octopus, purple cabbage
and toasted sesame seeds

Cozze ripiene tradizionali € 10
Traditional stuffed mussels

**Gamberetti al vino bianco
e rosmarino** € 11
Pink prawns in a white wine
and rosemary sauce

Scapece di alici zucchine e menta € 10
Deep fried sardines with vinegar, courgette
and mint

**Polpette di lanzardo
con cipolla rossa in agrodolce** € 10
Mackerel fishcakes
with caramelised red onion

PRIMI PIATTI PASTA DISHES

Cicatelli vongole lupini e salicornia € 11
Cicatelli pasta with fresh Claims and Salicornia

Orecchiette crostacei e pomodorini € 12
Orecchiette pasta with Shrimps and Prawns
and fresh tomatoes

Troccoli al ragu di polpo € 12
Troccoli pasta with Octopus
in a tomatoes base sauce

**Orecchiette pomodoro cacioricotta
e basilico** € 8
Orecchiette pasta with tomatoes sauce,
ricotta cheese and fresh basil

DALLA TERRA VEGETARIAN DISHES

Pancotto di verdure tradizionale € 8
Traditional bred soup with vegetables

Fave & cicorie € 8
Broad beans and wild chicory

Melanzane dorate € 6
Deep fried eggplant stuffed with mozzarella,
ham and basil

Melanzane ripiene tradizionali € 8
Traditional stuffed eggplant in a tomatoes sauce

Contorno di verdure del giorno € 5
Side dish of the day

SECONDI PIATTI MAIN COURSE

**Zuppa di cefalo, miso
e funghi trombetta del morto** € 15
Fish soup with miso
and mushroom "Trombetta del Morto"

Fritto di paranza locale del giorno € 13
Deep fried trawler fish

**Seppie arrosto, verza
e crema al sesamo** € 14
Grilled cuttlefish, grilled cabbage
and sesame seed cream

**Cefalo del trabucco spaccato
alla griglia** € 12
Our signature dish: grilled seasoned mullet fish

**Trancio di ricciola mediterranea,
favette e pan fritto** € 14
Amber jack fish steak, broad beans and fried bread

**Anguilla di lesina laccata
al mosto di fichi e pepe sansho** € 16
Grilled eel from Lesina lake, fig sauce
and japanese sansho pepper

Spedini di polpo alla griglia € 13
Grilled Octopus skewer

Grigliata mista di pesce € 16
Grilled fish platter

**SCOPRI I PIATTI DEL GIORNO
SULLA LAVAGNA**
YOU CAN FIND THE DISHES OF THE DAY
ON THE BLACKBOARD

PESCE AL PESO FRESH FISH PRICE PER WEIGHT

Scegliete il vostro pesce dalla vetrina al banco.
Lo prepariamo, in base alla tipologia, in diversi modi:
al forno con patate e pomodorini, all'acqua pazza, al
sale oppure alla griglia, intero o spaccato con aromi.
You can pick your fish at the front. We cook it in
different ways: grilled, oven baked with potatoes, sea
salt crust or acqua pazza. Ask your waiter for details.

PESCATO € 6-7 €/etto
Fished

ALLEVATO € 5 €/etto
Farmed

DOLCI DESSERT

"Spasetta" di dolci tradizionali € 6
Traditional biscuit desserts

**Crema mascarpone agli agrumi,
frutta fresca e croccante** € 5
Crumble and citrus cream with fresh fruit

Bavarese bianca alle opunzie € 5
Yogurt pudding with prickly pear

Dolce pino d'Aleppo € 5
Pino d'Aleppo pudding

Sorbetto al limone € 3
Lemon Sorbet

Torta della casa € 5
Home made pie

Selezione di formaggi del territorio € 8
A selection of local cheeses

*prodotto sottoposto a trattamento di temperatura preventivo
secondo le normative vigenti
*products are treated with preventative flash-freezing technique
under EU food regulation

Si prega di comunicare eventuali intolleranze o allergie alimentari.
Il libro degli allergeni dei nostri piatti è consultabile su vostra richiesta.
Please let us know any allergies or intolerances in advance, we do our
best to accommodate. You can find the list of allergens at the desk.