



# IL MENÙ DI SAN VALENTINO

## THAT'S AMARE

### I Crudi

Ostriche 6pz. - 38

Tartare di Tonno alla mediterranea - 20

Carpaccio di Pescato con olio evo, lime, fiocchi di sale nero  
e melograno - 22

Il Gran Crudo misto per 2 persone: Ostriche, tris di tartare,  
Gamberi rossi, Scampi e carpaccio di pescato - 48

### I Cotti

Insalata esotica di Mazzancolle al vapore  
con avocado, mango, lime, mentuccia e datterini - 16  
Polpettine di pescato bianco con maionese alle erbe - 14  
La Parmigiana di Tonnetto locale - 17

Il Tris di antipasti - 18

Bruschetta con Alici disidratate in casa,  
cipolla rossa caramellata e datterini

Il nostro sushi di Riso giapponese croccante con tartare  
di Salmone affumicato al bbq e stracciatella

Polpettine di pescato bianco con maionese alle erbe



### I Primi

Risotto cremolato agli scampi - 18

Paccheri freschi al sugo di Scorfano con capperi di Pantelleria  
ed Olive taggiasche - 25

Tagliolini freschi con Gamberi rossi, doppio datterino giallo e rosso,  
basilico e bottarga di Muggine - 30

### I Secondi

Il Baccalà in umido con pomodoro rosso del gargano,  
olive taggiasche e capperi di Pantelleria - 22

La frittura di Calamari e Gamberi rosa - 20

Strudel croccante di Spigola, curry e carciofi  
con crema di porro - 25

Spigola infornata alla siciliana con patate arrosto, datterini,  
capperi di Pantelleria ed olive taggiasche per 2 persone - 50

### I Contorni

Chips di patate di Avezzano - 6

Insalata di finocchi, radicchio e arancia - 8

### I Dolci

Rocher al pistacchio- 10

Strudel di Mele, uvetta, pinoli e cannella  
con gelato alla crema - 8

Millefoglie scomposta con crema chantilly e  
scaglie di cioccolata fondente - 8

**I Vini da Dolce per accompagnare**  
Calice di Muffato Monbazillac - 7  
Calice di Recioto della Valpolicella - 8

**Bevande, Caffetteria e Liquori**

Acqua - 3  
Bibite - 4  
Birra Ichnusa 33cl - 5  
Espresso - 3  
Caffetteria - 4  
Amari - 6  
Grappa - 7  
Distillati - 8/12

**Pane e servizio - 3 pp**

