

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 cioccolato 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

