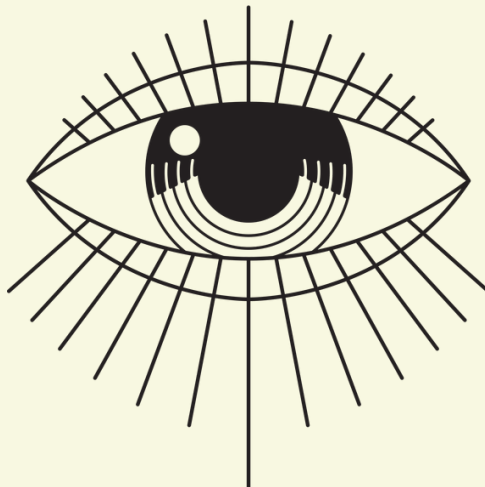


TREDICI



TREDICI EMOZIONI, UN SOLO VIAGGIO!

13 – TRA MARE E TERRA

POLPETTE DI MAZZANCOLLE E MAIONESE AL LIME	10€
--	-----

INSALATA TIEPIDA DI POLPO, PATATE NOVELLE, FAGIOLINI, OLIVE DI GAETA E LIMONE	15€
---	-----

FRITTURA DI CALAMARI E CALAMARELLE	18€
------------------------------------	-----

FISH & CHIPS E SALSA TARTARA	14€
------------------------------	-----

FAGIOLINI IN TEMPURA E MAIONESE SPICY	8€
---------------------------------------	----

POMODORI DI STAGIONE, STRACCIATELLA, ALICI E BASILICO	12€
---	-----

TONNARELLO GAMBERO ROSSO, IN TRE CONSISTENZE, DATTERINO GIALLO E POMODORO CONFIT	22€
--	-----

TONNARELLO ALLA NERANO, MAZZANCOLLE MANTECATE E IN TEMPURA (DISPONIBILI IN VERSIONE VEGETALE)	20€
--	-----

MEZZO PACCHERO, POMODORINI, RICCIOLA COTTA E CRUDA	20€
--	-----

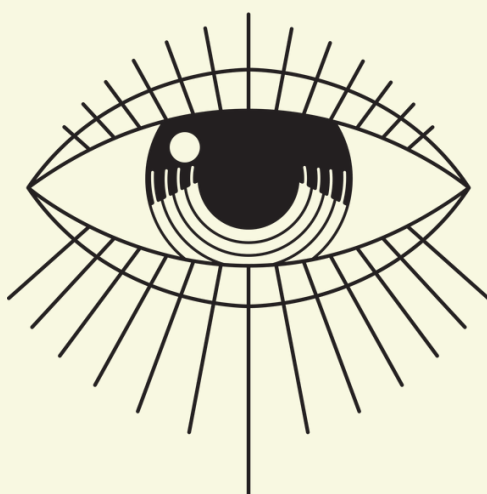
TAGLIOLINI VONGOLE VERACI E BOTTARGA	22€
--------------------------------------	-----

SPECIAL & LIMITED

CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA COSA ABBIAMO IN SERBO PER VOI OGNI GIORNO!

13 - IL VIAGGIO CONTINUA...

CALAMARO MARINATO E GRIGLIATO, VALERIANA, FOGLIE VERDI E SENAPE	19€
TRANCIO DI PESCATO IN UMIDO CAPPERI E OLIVE, PATATE NOVELLE E PREZZEMOLO	18€
KATSUSANDO DI TONNO, SALSA TERIYAKI E CAVOLO CAPPuccio FERMENTATO (DISPONIBILE IN VERSIONE VEGETALE)	18€
ROLL DI POLPO GRIGLIATO, PESTO DI BASILICO E AIOLI	16€
TARTARE DI MANZO, POMODORO SECCO, CAPPERI, UOVO MARINATO E ERBA CIPOLLINA	16€
CATALANA DI VERDURE	8€
PATATE AL FORNO ALLA PAPRIKA E MAIO SPICY	8€
PANE, FOCACCIA E HUMMUS	3€
LATTE FRITTO	7€
CAPRESE	7€
SEMIFREDDO AL LIMONE	7€



DISPONIBILE PASTA E PANE SENZA GLUTINE.

**IL NOSTRO PESCE CRUDO SUBISCE UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DELLE
TEMPERATURE AL FINE DI GARANTIRE L'ASSOLUTA INTEGRITÀ ALIMENTARE.
QUESTO PRODOTTO È CONGELATO E/O ABBATTUTO.**

**È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA
SU RICHIESTA.**

I NOSTRI MENU CONTENGONO ALLERGENI.

**QUALORA ABBIATE INTOLLERANZE O ALLERGIE VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL
NOSTRO STAFF PRIMA DI ORDINARE.**