



## GLI ANTIPASTI

### Fantasia di antipasti \* 15,00

moscardini fritti, insalata di mare, popettine di tonno e colatura di alici di Cetara (presidio Slow Food – Delfino Battista), rollatina di salmone.

### Sautè di cozze 10,00

### Sautè di telline 16,00

(Presidio Slow Food – pescatori locali).

### Moscardini fritti \* 9,00

conditi con paprika e miele.

### Rollatina di salmone \* 9,00

salmone norvegese marinato agli agrumi con robiola profumata all'erba cipollina su salsa guacamole.

### Insalata di mare a tutto pesce \* 10,00

### Burratina con alici del Cantabrico 6,50

### Caciofiore di Columella 7,00

formaggio di latte crudo di pecora e caglio vegetale estratto dal cardo selvatico (presidio Slow Food - Az. Agr. Acquaranda di Trevignano Romano) servito con miele millefiori di Torre in Pietra.

## I CRUDI

### Crudi dal mare \* 18,00

scampi, gamberi rossi di Sicilia, pescato e tonno.

### Tartare di tonno 14,00

con avocado, profumata al lime e zenzero.

## I NOSTRI PRIMI

Utilizziamo la pasta secca Rummo per i nostri primi piatti, disponibile anche nella versione senza glutine.

### Fettuccine allo scoglio \* 15,00

fettuccine all'uovo fatte in casa, rosate, con cozze, vongole, calamari, gamberetti e polpo.

### Minestra di pasta mista, ceci e frutti di mare 14,00

con ceci di Cireale (presidio Slow Food - Az. Agr. Casale Denazzano), finocchietto selvatico e rosmarino.

### Spaghetti alle vongole veraci 14,00

### Spaghetti alle telline 14,00

la pesca delle telline avviene solo quando il mare è calmo, durante tutto l'anno, ad eccezione del fermo biologico della pesca, in aprile.

### Tonnarelli cozze e pecorino 12,00

pasta fresca all'uovo con pomodoro, cozze e pecorino romano dop.

### Risotto alla pescatora \* 15,00

in bianco, con frutti di mare sgusciati, mantecato con burro.

### Lasagnetta alla crema di zucchine 12,00

la nostra proposta vegetariana.

In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di avvisare il nostro personale. E' possibile richiedere il registro degli allergeni al personale di sala.

\* In base alla reperibilità, alcuni ingredienti potrebbero essere congelati all'origine.

## LE FRITTURE

Frittura mista \* 16,00

con calamari, gamberi e moscardini.

Frittura di paranza 16,00

triglie, merluzzetti e sogliolette, in base alla disponibilità del pescato.

Polpo croccante all'arancia \* 16,00

con cestino di pane e verdure ripassate.

## DALLA GRIGLIA

Grigliata mista di pesce \* 22,00

mazzancolle, scampi, polpo e filetto d'orata.

Spiedo di pesce ai profumi dell'orto \* 16,00

in salsa di pane casareccio.

Tonno scottato in crosta di pistacchio di Bronte 17,00

(presidio Slow Food – Az. agr. Evergreen).

Filetto di orata agli aromi \* 16,00

con crema di burrata e verdure ripassate in padella.

## PESCATO DEL GIORNO

il nostro pesce arriva direttamente dalle barche dei pescatori locali.

Per disponibilità e prezzi, vedi la lavagna o chiedi al nostro personale di sala.

## LE INSALATE

L'insalatina 4,00

lattuga, rucola, pomodori, cetrioli e carote.

Insalata fantasia 6,00

spinacino, noci, mandorle di Toritto (presidio Slow Food – Fattoria della mandorla), pere, cipollotto e olive taggiasche.

Insalata siciliana 6,00

arancia, finocchio, datterino, olive taggiasche e cipollotto

Caesar salad di pesce \* 13,00

filetti di pesce spada croccante, scaglie di parmigiano, lattuga, pomodorini e salsa Caesar.

Insalata Lampara \* 13,00

insalata di mare su un letto di insalata mista, crostini di pane e salsa rosa.

## CONTORNI

Patate fritte steak house \* 4,00

Verdura di stagione 5,00

ripassata in padella o all'agro.

Patate al forno 4,00

### PER I PIU' PICCOLI

Prosciutto e mozzarella 8,00

Penne al pomodoro 6,00

Cotoletta di pollo o hamburger con patate fritte \* 7,50