



ANTIPASTI FREDDI

La stagionale: insalata di mare | 14

con giardiniera di verza, carota e sedano, avvolti dalla freschezza aromatica di una salsa alla mentuccia

2, 9, 14

Focaccina straciatella & funghi porcini arrosto | 13

fragranti bocconcini con straciatella*, funghi porcini arrosto, olio al rosmarino e pere

1, 7

Tartare di gamberi rossi* di Sicilia | 26

con crema di burrata, pane alle nocciole e sale al tartufo

1, 2, 7, 8

Carpaccio di pescato locale | 15

con melograno, mandorle tostate, timo e salsa al mandarino

4, 8

Tartare di tonno | 17

con maionese alle alici, spinacino, saba e mandorle

1, 3, 4, 8, 12

Crudo di scampi* | 20

sei scampi serviti nella loro purezza

2

Ostriche | 3,5 /pz

Fine de Claire, freschissime e carnose, da gustare nature o con un tocco di limone

14

ANTIPASTI CALDI

Sauté di cozze | 13

profumate con aglio, prezzemolo e un tocco di vino bianco, servite con crostini dorati

1, 14

Focaccina con baccalà mantecato | 13

fragranti bocconcini con fondente di zucca, chips di castagne e melassa di melograno

1, 4, 7

Calamaretti* spillo fritti | 11

serviti con miele e una spolverata di paprika

1, 14

Alici fritte dorate | 11

con maionese profumata al lime

1, 3, 4

Focaccia al rosmarino | 6

servita con olio EVO al rosmarino

1

LA PASTA

Orecchiette cime di rapa e salsiccia di tonno | 17

tradizionali orecchiette pugliesi con cime di rapa, arricchite dal gusto deciso della salsiccia di tonno ed una spolverata di pecorino romano DOP

1, 4, 7

Ravioli cacio e pepe con gamberi rossi di Sicilia | 18

ravioli vellutati, gamberi dolci e un burro profumato agli agrumi

1, 2, 3, 4, 7, 9

Per questo piatto è possibile richiedere la versione vegetariana | 16

Pappardelle La Lampara 1982 | 16

un piatto della nostra tradizione: pasta fresca con frutti di mare selezionati, salsa di pomodoro, olive e capperi

1, 2, 3, 4, 14

Spaghetti ai lupini | 16

vongole Lupini carnose, aglio, prezzemolo e spaghetti del pastificio Felicetti

1, 4, 14

Aggiunta di bottarga | 2

Spaghetti alle telline | 16

telline locali, aglio, prezzemolo e spaghetti del pastificio Felicetti

1, 4, 14

Minestra di pasta mista | 16

ceci, calamari, cozze, vongole lupini* e mazzancolle, profumata al rosmarino

1, 2, 4, 9, 14

I SECONDI

Pescato del giorno | 8/etto

il nostro pesce arriva fresco ogni giorno, direttamente dalle barche dei pescatori locali

Per disponibilità e grammature, chiedi al personale di sala

4

Frittura mista | 18

un classico intramontabile: calamari*, gamberi rosa, paranza croccante e un tocco di cipolla in agrodolce

1, 2, 4, 14

Grigliata mista di pesce | 26

una selezione dei nostri migliori tagli: mazzancolle*, scampi*, polpo, tonno pinne gialle e calamaro*, accompagnati da tre salse fatte in casa: maionese di polpo, maionese di crostacei e salsa agrodolce al sesamo

2, 3, 4, 11, 14

Tonno speziato | 23

trancio di tonno pinne gialle marinato alle spezie, servito con cipolla in agrodolce, yogurt greco, insalatina fresca e pita croccante

1, 4, 7

Polpo croccante | 22

polpo croccante con hummus, cicoria ripassata e riduzione di polpo al limone

1, 11, 14

I CONTORNI

Cicoria ripassata all'aglio e peperoncino | 6

Patate al forno al rosmarino | 6

croccanti fuori e morbide dentro, profumate di rosmarino fresco

Patatine fritte Steak House | 6

spesse, dorate, perfette anche da sole

Insalatina dell'orto | 6

misticanza con carote, semi misti, pomodorini e cetrioli

11

Insalata con gelato al gorgonzola e funghi porcini | 12

spinacino, funghi arrosto, pere caramellate alla soia, mandorle, crumble di pane e una pallina di gelato artigianale

1, 6, 7, 8

PER I PIÙ PICCOLI

Fusillone al pomodoro | 8

Parmigiano su richiesta

1

Fusillone al ragù di orata | 12

1, 4

Cotoletta di pollo con patatine | 12

1, 7

Filetto di orata con patatine | 18

4

BEVANDE

Acqua microfiltrata | 2,5

Acqua di Nepi | 3

Birra artigianale in bottiglia | 5

Podere 676 da 33cl

Sode J. Gasco | 3,5

Tonica, Soda Rosa al pompelmo, Ginger beer, Lemonade, Cedrata, Fiori di Sambuco, Bitter rosso

Bibite Biologiche Galvanina | 4

Chinotto, Aranciata, Tè pesca, Tè limone

CARTA DEI VINI

Hai trovato qualche etichetta interessante e vuoi degustarla dove vuoi?

Portala via con te con lo sconto speciale del 20% dal prezzo della carta



LISTA ALLERGENI:
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte — incluso lattosio
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l - SO₂ totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi