



GLI ANTIPASTI

Sautè di cozze | 14

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

1, 14

La stagionale: Insalata di Mare | 15

con vagnarola di carciofi, piselli, fave e lattuga, avvolti dalla freschezza della citronette alla menta

2, 9, 14

Focaccina con baccalà mantecato | 13

fragranti bocconcini con crema di piselli e polvere di lampona

1, 4, 7

Focaccina straciatella & alici del Cantabrico | 13

fragranti bocconcini con asparagi e saba

1, 7

Calamaretti spillo* fritti | 12

serviti con miele e una spolverata di paprika

1, 14

Alici fritte dorate | 12

con maionese profumata al lime

1, 3, 4

Focaccia al rosmarino | 6

Servita con olio EVO al rosmarino

1

I CRUDI

Carpaccio di pescato locale | 15

con salsa alle fragole, panna acida e sedano croccante

4, 7, 9

Tartare di ricciola | 17

al mandarino, crumble di cacao salato e finocchietto

4

Crudo di scampi | 22

sei scampi serviti nella loro purezza

2

Tartare di gamberi rossi* di Sicilia | 26

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

1, 2, 7, 8

Ostriche Fine de Claire | 3,5 /pz

affinate nelle claires della costa atlantica francese, dal gusto equilibrato e leggermente iodato

14

Ostriche Gillardeau | 7/pz

l'eccellenza dell'Atlantico francese, celebri per carnosità ed equilibrio tra sapidità e dolcezza

LA PASTA

Pappardelle La Lampara 1982 | 18

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

1, 2, 3, 4, 14

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

Spaghetti ai lupini | 16

vongole lupini, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo e spaghetti del pastificio Felicetti

1, 4, 14

Aggiunta di bottarga | 2

Spaghetti alle telline | 16

un classico della tradizione locale, con aglio, olio, peperoncino, prezzemolo, e spaghetti del pastificio Felicetti

1, 4, 14

Tonnarelli mazzancolle e asparagi | 16

pasta artigianale avvolta dalla dolcezza delle mazzancolle e dal carattere erbaceo degli asparagi

1, 4, 7

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, con un tocco di cipolla in agrodolce

1, 2, 4, 14

Trancio di ricciola CBT | 23

trancio di ricciola cotto a bassa temperatura nella sua marinatura, servito con crema di piselli e mentuccia

4, 6

Polpo | 22

alla griglia con crema di patate americane e zenzero, piselli, crumble di pane aromatizzato al limone, maggiorana e origano

1, 14

Tender di pesce | 19

croccanti filetti di pesce, serviti con mayo di polpo e mayo al lime fatte in casa, con misticanza, germogli ed erbe spontanee

1, 3, 4, 14

I CONTORNI

Cicoria ripassata all'aglio e peperoncino | 6

Carciofo alla romana | 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 | 12

insalata lollo e radicchio rosso, carciofi arrostiti, pere caramellate alla soia, mandorle, crumble di pane e una pallina di gelato artigianale al gorgonzola

1, 6, 7, 8

BEVANDE

Acqua microfiltrata | 2,5

Acqua di Nepi | 3

Birra artigianale in bottiglia | 5

TIP, birrifico artigianale del nostro territorio, 33cl

Birre alla spina artigianali | 4 PICCOLA / 7 MEDIA

del birrifico TIP, nelle versioni:

BLONDY - Stile Blonde Ale

4,4% vol, IBU 16

WEST COAST - Ricca di aromi e note di frutta gialla

5% vol, IBU 42, NATURALMENTE SENZA GLUTINE

(disponibili da maggio a settembre)

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



Cestino di pane | 2

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