



A L A C A R T E

ANTIPASTI

MARE NOSTRUM

€18,00

insalata di polpo e calamari, mazzancolla, alice, pesce spada e salmone marinato, ostrica
squid and octopus salad, shrimps, anchovies, marinated sword fish and salmon, oyster

Allergeni : crostacei, pesce, molluschi, solfiti.

TARTARE DI RICCIOLA

€18,00

con Porro, Olive, Robiola e Arancia
Amberjack Tartare with Leek, Olives, Robiola Cheese, and Orange

Allergeni: pesce - prodotti a base di latte

INSALATA DI MARE

€18,00

con seppia, polpo, cipolla rossa, mela, rucola, sedano e limone
seafood salad with cuttlefish, octopus, red onion, apples, rocket, celery and lemon

Allergeni: molluschi, crostacei, sedano

MISTO MARE KORA A CENTROTAVOLA

min. x2 persone

a persona

€20,00

coppetiello di frittura di calamari, bacchetta di tonno rosso in pasta fillo, pesce spada affumiccato, carpaccio di polpo, spigola marinata.

fried squid, fried tuna in phyllo dough, smoked swordfish, octopus carpaccio and marinated seabass.

Allergeni: Glutine, molluschi, latte e derivati, pesce

ANTIPASTI

ZUPPETTA MARE E LEGUMI

€16,00

con legumi, frutti di mare e pecorino

Seafood and Legume Stew with Pecorino

Allergeni: molluschi - prodotti a base di latte

ZUPPA DI LEGUMI

€13,00

con cicoria, uovo poché e pane di segale tostato

legume soup, with chicory, poached eggs and toasted rye bread

Allergeni: sedano, uovo, glutine

TAGLIERE

€26,00 - piatto sing. €15,00

con formaggi e salumi nostrani - per 2 persone

mixed cheese and various cold cuts -for 2 person (one single dish €15)

Allergeni: latte e prodotti a base di latte

TARTARE DI MANZO ALLA MEDITERRANEA

€17,00

con pomodori secchi, olive nere, capperi e cialda di pane aromatizzata al rosmarino

Mediterranean beef tartare, with dried tomatoes, black olives,

capers, and rosemary flavored bread wafer

Allergeni: glutine e solfiti

PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

LINGUINE CON FRUTTI DI MARE SGUSCIATI

€17,00

con pesto di pomodori secchi e tarallo sbriciolato

Linguine with shelled seafood, dried tomato pesto and tarallo

Allergeni: Glutine, pesce, molluschi, frutta a guscio, solfiti, pepe

CALAMARATA POLPO E OLIVE

€18,00

Pasta with octopus and olives

Allergeni: glutine, molluschi

PACCHERO CON VONGOLE

€20,00

con crema di friarielli e peperoncino

Paccheri with clams, broccoli rabe cream, and chili pepper.

Allergeni: molluschi, glutine

RISOTTO ALLA RAPA ROSSA

€18,00

con carpaccio di scampi e burrata

Red turnip risotto with scampi carpaccio and burrata

Allergeni: prodotti a base di latte e molluschi

CHITARRA CON ACCIUGHE

€17,00

cavolo viola e nocciole tostate

Paccheri with anchovies, purple cabbage, and toasted hazelnuts.

Allergeni: pesce, glutine, frutti a guscio

SPAGHETTONE CACIO E PEPE AL PISTACCHIO

€17,00

cacio e pepe and pistachio

Allergeni: glutine, uova, latte, frutta a guscio

FETTUCCINE CREMA DI ZUCCA E PANCETTA CROCCANTE

€16,00

con formaggio bergader e polvere di liquirizia

Fettuccine with pumpkin cream, bergader cheese, crispy bacon and liquorice powder

Allergeni: glutine, latte e derivati, pepe

RAVIOLI A NERO DI SEPPIA

€19,00

ripieno di porcini, mantecati al burro e salvia con seppie e castagne croccanti

Squid ink ravioli stuffed with porcini mushrooms, tossed in butter and sage, served with crispy cuttlefish and chestnuts.

Allergeni: Molluschi, uova, glutine

SECONDI PIATTI - SECOND DISHES

OMBRINA CON PANURE AI PISTACCHI

€18,00

spinaci al limone e riduzione di frutti di bosco

Pistachio-crusted shi drum, lemon-infused spinach, and berry reduction.

Allergeni: Pesce, glutine, frutti a guscio

SALMONE AL FORNO

€18,00

con bieta e purea di cavolfiore

Oven-baked salmon with Swiss chard and cauliflower purée.

Allergeni: Pesce, prodotti a base di latte

ROMBO AL FORNO

€19,00

con guanciaie, patate crispy, crema di piselli e cipollotti

Baked turbot with bacon, crispy potatoes, pea cream and spring onions

Allergeni: Pesce

FRITTURA GAMBERI E CALAMARI

€21,00

con maionese al rosmarino

Fried shrimps and squid with rosemary mayonnaise

Allergeni: crostacei, molluschi, Glutine, solfiti, uova

TONNO AL SESAMO

€19,00

con valeriana, ravanelli e crema di mais

Sesame Tuna with lamb's lettuce radishes and corn creeme

Allergeni: frutta a guscio, latte e prodotti a base di latte, sesamo

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

€22,00

su crema di cipolle rosse, cipolle in saor

Beef fillet with red onions, onion in saor and hazelnuts

Allergeni: frutta a guscio, solfiti

TAGLIATA ALLA GRIGLIA

€19,00

con rucola pomodorino e scaglie di parmigiano

grilled cut steak with rocket salad, tomatoes and parmesan cheese.

Allergeni: frutta a guscio, latte e derivati

BARBEQUE TIME (CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

€35,00

Piatto unico con mini hamburger di scottona chianina, costina di maiale, entrecote grigliata, arrostitini, filettino di vitello, servito con verdure grigliate, patatine fritte e scamorza piastrata.

Main course with mini hamburger (made with scottona chianina meat), pork ribs, grilled entrecote, veal fillet served with grilled vegetables, french fries and grilled scamorza cheese.

Allergeni: arachidi, latte

LE INSALATONE - SALADS

MEDITERRANEA

€12,00

insalata verde, radicchio, finocchi, carote, pomodori, tonno sott'olio e olive di Gaeta
green salad, red chicory, fennels, carrots, tomatoes, tuna and Gaeta's black olives
ALLERGENI: pesce

R O M A N A

€12,00

insalata verde, radicchio, finocchi, carote, pomodori, pecorino e noci
green salad, red chicory, fennels, carrots, tomatoes, pecorino cheese and walnuts
ALLERGENI: latte, frutta a guscio

G R E C A

€12,00

insalata verde, radicchio, finocchi, carote, pomodori, feta greca e olive verdi
green salad, red chicory, fennels, carrots, tomatoes, greek feta cheese and olives
ALLERGENI: latte

BIANCA

€13,00

insalata verde, radicchio, finocchi, carote, pomodori, petto di pollo grigliato e uova lesse
green salad, red chicory, fennels, carrots, tomatoes, grilled chicken and boiled eggs
ALLERGENI: uova

TIPICA FORMIANA

€15,00

insalata verde, rucola, pomodorini, patate lesse, gamberetti e polpo
green salad, rocket salad, tomatoes, boiled potatoes, shrimps and octopus
ALLERGENI: pesce crostacei

CONTORNI - SIDE DISH

VERDURA DI STAGIONE, SALTATA O LESSA su richiesta, disponibilità	€5,00
<i>Seasoned vegetables (fried o boiled) based on availability</i>	
VERDURE GRIGLiate	€5,00
<i>grilled vegetables</i>	
INSALATINA CAPRICCIOSA	€5,00
<i>mixed salad</i>	
INSALATA DI POMODORI E OLIVE DI GAETA	€5,00
<i>tomatos e olives</i>	
PATATINE FRITTE *	€5,00
<i>french fries</i>	

*NB: in assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamola clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco (*)*

I DESSERT

MOUSSE AL CIOCCOLATO E CARMELLO SALATO

€6,00

con oreo e arachidi

chocolate and salt caramel mousse with oreo and nuts

Allergeni: prodotti a base di latte, frutta a guscio e glutine

RICOTTA E PERA

€6,00

ricotta cheese and pear

Allergeni: prodotti a base di latte, frutta a guscio e glutine

TIRAMISÙ

€5,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

CHEESECAKE.

€6,00