

Antipasti - Starters

| | |
|---|-------------|
| Plateau di crudità - ostriche, scampi, gamberi rossi, cannolicchi, fasolari (2, 14) <i>Raw fish - oysters, scampi, red prawn, razor clams, cockles (2, 14)</i> | € 30,00 |
| Ostriche (14) <i>Oysters (14)</i> | cad. € 4,00 |
| Tartare di gambero rosso di Mazara con olio EVO e stracciatella di burrata della Murgia (1, 2, 7) <i>Red shrimps tartare with olive oil and burrata mozzarella (1, 2, 7)</i> | € 15,00 |
| Tartare di tonno (4) <i>Tuna tartare (4)</i> | € 16,00 |
| Alborelle del nostro lago in carpione (1, 4) <i>Fried and marinated lake fish (1, 4)</i> | € 10,00 |
| Carpaccio di branzino con olio EVO e sale marino di Trapani IGP(4) <i>Seabass carpaccio with olive oil and Trapani salt (4)</i> | € 16,00 |
| Impepata di cozze (14) <i>Peppered mussels (14)</i> | € 13,00 |
| Prosciutto crudo stagionato con mozzarella di bufala campana DOP Barlotti di Paestum (7) <i>Parma ham with buffalo mozzarella DOP (7)</i> | € 15,00 |
| Prosciutto crudo stagionato con melone di Cantalupo <i>Parma ham with Cantalupo melon</i> | € 12,00 |
| Strudel di verdura con spuma di formaggio (1, 7) <i>Vegetable strudel with a cream of cheese (1, 7)</i> | € 10,00 |

Le insalate - Salads

| | |
|---|---------|
| Caprese (7) Mozzarella di bufala campana DOP (Barlotti, Paestum) e pomodoro di stagione <i>Caprese salad with buffalo mozzarella DOP (Barlotti, Paestum) and tomatoes</i> | € 12,00 |
| Insalata Greca (7) (pomodoro, peperoni rossi, cipolla rossa, cetrioli, olive taggiasche, feta, olio EVO) <i>tomatoes, red pepper, red onion, cucumber, green olives, feta cheese, olive oil</i> | € 12,00 |
| Caesar Salad con gamberi (1, 2, 7, 10) (lattuga, gamberi, crostini di pane, senape dolce, olio, scaglie di grana, limone, salsa worcester) <i>lettuce, shrimps, crostini bread, sweet mustard, oil, parmesan cheese, lemon, worcester sauce</i> | € 14,00 |

Primi Piatti (anche con pasta senza glutine)
First courses (also with gluten free pasta)

| | |
|---|---------|
| Risotto carnaroli italiano al pesce persico del nostro lago (1, 2, 4, 7) <i>Risotto with local perch fish (1, 2, 4, 7)</i> | € 18,00 |
| Risotto carnaroli italiano allo zafferano e salsiccia magrissima di Oggiono (2, 7) <i>Risotto with saffron and local lean sausage (2, 7)</i> | € 13,00 |
| Paccheri di Gragnano con melanzane, pesce spada e bottarga di muggine (1, 4) <i>Gragnano paccheri with eggplant, swordfish and mullet roe (1, 4)</i> | € 16,00 |
| Spaghetti alle vongole veraci 1, 14) <i>Spaghetti with clams (1, 14)</i> | € 14,00 |
| Linguine all'astice (1, 2) <i>Linguini with lobster (1, 2)</i> | € 24,00 |
| Tortellacci al nero di seppia con ripieno di salmone (1, 4, 7, 14) <i>Tortelli with cuttlefish ink and salmon (1, 4, 7, 14)</i> | € 14,00 |
| Scialatielli di semola di grano duro allo scoglio (1, 2, 4, 14) <i>Fresh linguini with seafood (1, 2, 4, 14)</i> | € 17,00 |
| Lasagne alla bolognese (1, 7, 9) <i>Lasagna with bolognese ragu' (1, 7, 9)</i> | € 10,00 |
| Spaghetti alla carbonara (1, 3, 7) <i>Classic spaghetti carbonara (1, 3, 7)</i> | € 10,00 |

*A seconda della reperibilità sul mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

I nostri secondi di terra e di mare

Our main course

| | |
|--|---------|
| Lavarello burro e salvia (4, 7) <i>Local Whitefish with butter and sage (4, 7)</i> | € 21,00 |
| Tentacolo di polpo* alla griglia e purea di patate (7, 14) <i>Grilled octopus with potatoes cream (7, 14)</i> | € 18,00 |
| Filetto di branzino alla ligure (4, 8) <i>Grilled seabass fillet with green olives, pine nuts, cherry tomatoes (4, 8)</i> | € 25,00 |
| Baccalà in tempura di farina macinata a pietra (1, 4) <i>Tempura with codfish (1, 4)</i> | € 15,00 |
| Fritto misto di mare (1, 2, 4, 14) <i>Fried with mullet, squid and shrimps (1, 2, 4, 14)</i> | € 19,00 |
| Grigliata di pesce (2, 4, 14) <i>Seafood grill (2, 4, 14)</i> | € 29,00 |
| Astice intero in bellavista (2) <i>Lobster with vegetables on top (2)</i> | € 35,00 |
| Trancio di tonno scottato con croccantino di mandorle (4, 8) <i>Seared tuna with crunchy almonds (4, 8)</i> | € 22,00 |
| Filetto di manzo alla griglia con patate saltate <i>Grilled beef fillet with baked potatoes</i> | € 25,00 |
| Costata di manzo ai ferri (600 gr.) con patate saltate <i>Grilled bone steak with baked potatoes</i> | € 25,00 |

Contorni - Side dish

| | |
|--|--------|
| Patate saltate <i>Baked potatoes</i> | € 5,00 |
| Patate fritte <i>Fried potatoes</i> | € 5,00 |
| Verdure alla griglia <i>Grilled vegetable</i> | € 5,00 |
| Insalatina verde <i>Green salad</i> | € 5,00 |

*A seconda della reperibilità sul mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.