

Secondi piatti - Main courses

Pescato d'altura (san pietro, rombo, dentice, cernia.....) € 7 all'etto
Deep sea fishing (John Dory, Turbot, Dentex, Grouper...)

Pescato del giorno (spigola, orata, salmone, ombrina.....) € 5 all'etto
Catch of the day (Seabass, Sea bream, Salmon, Croaker...)

- *Cucinati come voi desiderate...o come i nostri chef consigliano*
- *Cooked as you wish...or as our chefs recommend*

Grigliata mista di pesce - Mixed grill fish € 25

Crostacei (scampi, gamberoni, mazzancolle) € 8 all'etto
Crustaceans (scampi, red and white prawns)

*I crostacei del Tirreno (gamberi rossi, scamponi, gamberi viola) e
l'Astice blu della Normandia € 12 all'etto*
The Tirreno sea crustaceans (red king prawns, king scampi, purple prawns) and
the blue lobster from Normandie

La zuppa di pesce alla Barese - Fish chowder, recipe from Bari € 25

Fritto di paranza - Mixed fried fish € 20

Frittura di calamari e gamberi - Fried calamari and prawns € 22

Cotoletta di vitello alla milanese - veal cutlet Milanese style € 24

Filetto di fassona piemontese - Piemonte's beef filet € 26