



RESTAURANT & LOUNGE BAR

*Le proposte della Chef*

I CRUDI

**Ostrica fine de claire**

€ 2

**Ostrica Gillardeau**

€ 3.5

**Noci**

€ 2.5

**Pie d'Asino**

€ 1.5

**Gambero viola**

€ 3

**Gambero Blu**

€ 3

**Scampo**

€ 3

**Tartare di Tonno**

€ 5

**Tagliatella di seppia**

€ 5

**Fine Oyster de claire**

€ 2

**Gillardeau oyster**

€ 3.5

**Sea nut**

€ 2.5

**Donkey pies**

€ 1.5

**Violet shrimp**

€ 3

**Blue shrimp**

€ 3

**Lobster**

€ 3

**Tuna tartare**

€ 5

**Cuttlefish Tagliatella**

€ 5

Coperto € 2,50



RESTAURANT & LOUNGE BAR

*Le proposte della Chef*

ANTIPASTI

**Ceviche di polpo e seppia** con verdure marinate al lime, polpa di arancia staccia di Tursi e briciole di Crusco.

€ 12

**Scorfano in crosta** con crema di zucca ai crostacei e sponsale all'aceto.

€ 12

**Tonno** marinato alla soya con miele e wasabi, stracciatella Podolica e dripping vegetale.

€ 14

**Lingotto di salmone** marinato home made con insalatina di Granny Smith e granita al gelso selvatico.

€ 13

**Tartare** di podolica

€ 13

**Arrosto di tacchino** con tapenade di olive Leccine, cipolla rossa di Tropea marinata e feta greca

€ 9

Coperto € 2,50



RESTAURANT & LOUNGE BAR

*Le proposte della Chef*

PRIMI

**Calamarata** al pesto di pistacchi, lime e gamberoni.

€ 14

**Linguine** vongole, limone e bottarga di tonno.

€ 14

**Risotto al Granchio Blu** dello Jonio, mirtili e salvia.

€ 16 (min 2 porzioni)

**Gnocchi** di patate in carbonara di seppie.

€ 12

**Frizzuli** della tradizione con salsiccia di maiale Lucano di Stigliano e mollica di pane tostato al peperone crusco di Senise IGP.

€ 12

**Tagliatelle** al ragù di agnello al cioccolato fondente.

€ 14



RESTAURANT & LOUNGE BAR

*Le proposte della Chef*

SECONDI

**Filetto di San Pietro** agli asparagi con croccante di riso e salsa alla rucola.

€ 14

**Pescatrice cbt** con carciofi, guancialetto croccante e mayonese alla soya.

€ 14

**Dentice al sale** con verdure di stagione e salsa di peperoni arrostiti.

€ 16

**La gran frittura dello Jonio** ( Calamari, gamberi e paranza).

€14

**Misto mare alla griglia** (Spada, Tonno, Gamberoni, Seppia e sgombro).

€18

**Tagliata di Podolica** e verdura di stagione.

€ 14

**Guancette di maiale** all'aglilanico del Vulture

€ 12



RESTAURANT & LOUNGE BAR

*Le proposte della Chef*

DOLCI

**Tiramisù** ... Savoiardo al caffè e crema al mascarpone.

€ 5

**Catalana** all'arancia Staccia di Tursi.

€ 5

**Meringa** al Gin Tonic.

€ 6

**Brownies** al peperone crusco e pistacchi con gelato al caramello salato.

€ 6

**Cheesecake** al cannolo siciliano.

€ 6