



Menù Bistrot

- Polpo scottato con miele, salsa di focaccia, limone candito ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁴ € 20,00
Lightly cooked octopus with honey, focaccia sauce, candied lemon
- Insalata tiepida di mare con salsa acidula ¹⁴ € 20,00
Seafood salad with sour cream
- Battuta di pescato del giorno all'orientale ⁴⁻⁶⁻¹¹ € 24,00
Fish of the day tartare in oriental style
- Crudo della Baia ³⁻⁴⁻¹⁴ € 50,00
Mixed raw seafood and fish
- Ostriche Bretagna ¹⁴ € 7,00/pz
Brittany Oysters
- Tartare di tonno rosso ⁴ € 28,00
Red tuna tartare
- Tubetti al ciupin ¹⁻²⁻⁴ € 24,00
Tubetti with cioppino sauce
- Spaghettone al sugo di scorfano ¹⁻⁴ € 28,00
Spaghetti with scorpion redfish sauce
- Linguine al pesto avvantaggiato € 20,00
Linguine with Ligurian pesto sauce, potatoes and green beans
- Frittura di paranza e calamari € 26,00
Mixed fried paranza and squids

DAL JOSPER "Brace"

Carni

- Costata (pezzatura secondo disponibilità) € 7,50/hg
- Cuberoll Black Angus Argentino € 28,00
- Filetto Rubia Gallega Vaca Vieja € 45,00
- Diaframma € 30,00

Pesce

- Sauté di cozze ¹⁴ € 25,00
Mussels Sauté
- Gamberi viola ³ € 15,00/hg
Purple shrimps
- Tonno Scottato, salsa speziata, fagiolini ⁴⁻⁶⁻¹¹ € 36,00
Grilled Tuna, spiced sauce, green beans
- Orata pescata ⁴⁻⁸ € 50,00
Sea Bream
- Pesce pescato del giorno ⁴⁻⁸ € 10,00/hg
Fish of the day
- Cannolicchi ¹⁴ € 25,00
Razor Clams

Contorni

- Patate alla brace ⁷ € 8,00
Grilled potato
- Bieta saltata alla brace ⁷ € 8,00
Grilled chard
- Asparagi piccanti alla brace ⁷ € 8,00
Grilled spicy asparagus

Dolci

- Tagliata di frutta di stagione € 12,00
Seasonal mixed fruit
- Nocciola di Chiavari, arancia e whiskey ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ € 12,00
Local nut, orange and whiskey
- Tiramisù ¹⁻³⁻⁷ € 12,00