

• CENA •

• ANTIPASTI •

Antipasto di frutti di mare crudi con scampi e gamberi	€ 35
Scampi e gamberi crudi	al pezzo € 10
Gran crudo con ostriche, scampi, gamberi, seppie croccanti, bis di tartare del giorno, carpaccio, cubo di salmone Balik, cozze pelose e noci di mare (per 2 persone)	€ 70
Aragosta alla catalana	€ 35
Salmone di Balik, alici del Cantabrico burro salato e pane	€ 30
Tartare del giorno	€ 28
Sushi roll & Sushi jo mix	€ 28
Ostriche (mezza dozzina)	€ 25
Sautè di frutti di mare	€ 25
Gyoza di gamberi e verdure con salsa agrodolce	€ 23
Insalata di mare con gamberi, polpo, seppia e arance*	€ 23
Ciccio con salmone affumicato, stracciatella e zucchine	€ 21
Ciccio con rucola, pomodorini e mozzarella di bufala	€ 18

• PRIMI PIATTI •

Primo del giorno	€ 24
Tagliolini alle vongole con pomodorini	€ 24
Spaghettoni "Senatore Cappelli" agli scampi, bottarga e zafferano	€ 24
Pacchero con gambero rosso, lime, pesto di basilico, croccante di zuccina alla poverella e tartare al gambero	€ 26
Risotto con polpa di riccio e vongole	€ 26

• SECONDI PIATTI •

Grigliata mista dell'Adriatico con gamberone, pesce spada, scampi, polpo e calamaro*	€ 30
Frittura di pesce con gamberi, seppie, calamaretti, polpo e paranza*	€ 28
Tagliata di tonno scottato, verdure e salsa teriyaki*	€ 26
Tataki di pesce spada alla griglia con salsa mayo*	€ 26
Pesce fresco	€ 75 al Kg
Gamberoni alla griglia o al sale*	€ 100 al Kg
Astice	€ 120 al Kg
Scamponi*	€ 120 al Kg
Aragosta/Astice blu	€ 150 al Kg

• CONTORNI •

Insalata mista	€ 8
Patate al forno	€ 8
Patate fritte	€ 8
Verdure grigliate	€ 10

• FRUTTA E DESSERT •

Frutta fresca	€ 10
Dessert della casa	€ 12
Gelato	€ 10

Coperto € 5

*DECONGELATO

Comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari

• DINNER •

• STARTERS •

Mixed raw seafood with scampi and red prawns	€ 35
Raw scampi and red prawns per piece	€ 10
Great crudo mare with oysters, scampi, prawns, crispy cuttlefishes, tartare of the day, Balik salmon, carpacios, hairy mussels and sea walnuts (2 people)	€ 70
Catalan style lobster	€ 35
Balik salmon, cantabrian anchovies, salted butter and bread	€ 30
Tartare of the day	€ 28
Sushi roll and Sushi jo	€ 28
Oyster (1/ 2 dozen)	€ 25
Seafood sauté	€ 25
Prawn and vegetables gyoza with sweet and sour sauce	€ 23
Seafood salad with prawns, octopus, cuttlefish and oranges*	€ 23
“Ciccio” pizza with smoked salmon, stracciatella cheese and courgettes	€ 21
“Ciccio” pizza with rocket salad, cherry tomatoes and buffalo mozzarella	€ 18

• FIRST COURSES •

Pasta of the day	€ 24
Homemade tagliolini pasta with venus clams and cherry tomatoes	€ 24
Spaghettone “Senatore Cappelli” with scampi, bottarga and saffron	€ 24
Pacchero pasta with red prawns, lime, basil pesto, fried crispy courgettes and prawn tartare	€ 26
Risotto with sea urchin pulp and venus clams	€ 26

• MAIN COURSES •

Mixed grill of fish from Adriatic sea with king prawn, swordfish, scampi, octopus and squid*	€ 30
Lightly fried mix fish with prawns, cuttlefish, squid, octopus and “paranza” small fish mix*	€ 28
Tuna steak, vegetables with teriyaki sauce*	€ 26
Grilled swordfish tataki with mayo*	€ 26
Fresh fish of the day	€ 75 al Kg
Salted or grilled king prawns*	€ 100 al Kg
Maine lobster	€ 120 al Kg
Large scampi*	€ 120 al Kg
Lobster/Blue lobster	€ 150 al Kg

• CONTORNI •

Mixed salad	€ 8
Baked potatoes	€ 8
Lightly fried potatoes	€ 8
Grilled vegetables	€ 10

• FRUIT AND DESSERT •

Fresh fruit	€ 10
Homemade dessert	€ 12
Ice cream	€ 10

Cover charge	€ 5
--------------	-----

*DEFROSTED

Please inform us of any food allergies or intollerances