

MENÙ

OYSTER & RAW FISH

OSTRICHE DANIEL SOURLUT

GAMBERI ROSSI

RICCI

SCAMPI

CAROSSELLO DI TARTARE E CARPACCI 38

PLATEAU TAVERNA X 2 70

Carosello di tartare e carpacci ,
selezione di ostriche, scampi
gamberi e gamberi gobetti e bulot

PANE, BURRO & ALICI 14

Alici di Menaica, con crostini di pane e burro di montagna

IMPEPATA DI COZZE 12



3,5 AL PZ.

3,5

3,5

4

TARTARE & CARPACCI

TARTARE DI RICCIOLA 18

TARTARE DI TONNO ROSSO 16

crema di stracciata, pomodorini confit e basilico

CARPACCIO DI RICCIOLA 18

con gamberi alla puttanesca

CARPACCIO DI TONNO ROSSO 16

misticanza, cipolla caramellata olive e capperi

TRIS DI TARTARE 30

MENÙ



PER INIZIARE...

POLPO ARROSTO, PATATE & PEPERONE	14
INSALATA TIEPIDA DI MARE CON VERDURE	14
CATALANA DI CROSTACEI	28

LA PASTA

LINGUINE POMODORO GIALLO E SGUSCIATO DI MARE	15
SPAGHETTONE CON VONGOLE E FRIGGITELLI	14
LINGUINE COZZE&CACIO E PEPE	14
SPAGHETTONE ALICI FRESCHE	14
pomodoro giallo olive salella e finocchietto selvatico	
CANDELE CON GENOVESE DI MARE	14



PESCATO DEL GIORNO 60 AL KG

CROSTACI 120 AL KG

FRITTO SENZA ASTERISCHI	15
con mayonese al limone	
PESCATO AL CARTOCCIO	25
con misticanza olive salella e polvere di gamberi	
PESCATO IN CROSTA DI OLIVE	25
con ragut di frutti di mare e verdure di stagione	

DOLCI TENTAZIONI... 5

Cannolo cilentano scomposto
Tiramisù al bicchiere
Mousse al cioccolato con fichi bianchi
Mousse di cioccolato bianco con frutti rossi e mango

