



ROMA - CAPO VERDE

PANINI DI MARE

RICCIOLA DO MAR* 🐞 🍷 🌿	€15.00
carpaccio di ricciola adagiato su un letto di verdure alla julienne su base di formaggio philadelphia	
IMPERIAL DI TONNO 🐞 🍷 🌿	€13.00
tonno, base di stracciatella condito da rucola e chicchi di ribes	
SALMÃO COM PATATA 🐞 🍷 🌿	€ 9.00
tartare di salmone, patata al cartoccio e salsa tartara	
VEGETARIANO SABOROSO 🍷 🌿	€10.00
burrata, cicoria ripassata all'agro, insalata e zeste di limone	
GRANCHIO SUAVE 🐞 🍷 🌿	€13.00
polpa di granchio, asiago dolce, asparagi croccanti e stufato di cipolla bianca	
POLPO SALGADO* 🐞 🍷 🌿	€14.00
polpo scottato, insalata e salsa di acciughe con riduzione di balsamico	
SALMAO MERAVIGLIAIO 🐞 🍷 🌿	€10.00
salmone, stracciatella, chips di patate dolci, songino, kiwi	
TONNO FOCOSO 🐞 🍷 🌿	€10.00
tonno, stracciatella, melanzane 400 gradi, rughetta, semi di melograno e zeste di lime	
CAMARÃO CONFIT* 🐞 🍷 🌿	€12.00
gamberi scottati, stracciatella, pomodori confit, maionese al lime	

COMBINAÇÃO - COMBO

COMBINAÇÃO GORDA X2 PERSONE	€40.00
[2 panini - 1 fritto - 1 bottiglia di vino]	
COMBINAÇÃO DE AMOR X2 PERSONE	€48.00
[2 panini - 2 tartare - 1 bottiglia di vino]	
DEGUSTAÇÃO DO REI	€25.00
[panino + tartare + fritto]	

TARTARE E CRUDI

CRUDO DO MARISCO X2 PERSONE* 🐞 🍷	€ 19.00
tonno, salmone, ricciola, gamberi	
TARTARE DE SALMÃO 🐞 🍷	€ 7.00
salmone, gorgonzola dolce e mela verde	
TARTARE DE TONNO 🐞 🍷	€ 10.00
avocado, tonno e maionese al tartufo	
TARTARE DE CAMARÃO 🐞 🍷	€ 10.00
gamberi, ananas, maionese ai lamponi	
TARTARE DE RICCIOLA TEMPERADO* 🐞 🍷	€ 12.50
ricciola, gremolata di tahoon, ananas, papaya e dragon fruit	

INSALATE

SALADA VEGANA	€ 7.00
insalata di salicornia, foglia d'ostrica, rucola e kiwi fresco	
SALADA DO MARISCO* 🐞 🍷	€11.00
gamberoni, foglia verde e salsa marisco	
SALADA MISTA* 🐞 🍷	€13.00
insalata di quinoa, ricciola, grano saraceno, gremolata di tahoon, ananas, papaya e dragon fruit	

FRITTURE

EL CARTÃO DE LULA* 🐞 🍷 🌿	€ 11.00
Frittura di calamari	
FRITO DE CAMARÃO SABOROSO* 🐞 🍷 🌿	€ 13.00
frittura di gamberi	
FRITO DE PESCATRICE E MARACUJÁ* 🐞 🍷 🌿	€ 11.00
bocconcini di rana pescatrice glassate al wasabi, mango e frutto della passione	
FRITO DE LULA* 🐞 🍷 🌿	€ 12.00
frittura di calamari al cacao	
FRITO VEGETAL 🌿	€ 10.00
frittura mista di zucchine, melanzane e carote	

BEVANDE

BIRRE	
HEINEKEN	
grande 0.66	€ 4.50
piccola 0.33	€ 2.50
MORETTI IPA 0.5	€ 5.00
ICHNUSA NON FILTRATA 0.5	€ 5.00
MORETTI	
grande 0.66	€ 4.50
piccola 0.33	€ 2.50
COCA-COLA 0.33	€ 2.50
COCA-COLA ZERO 0.33	€ 2.50
SPRITE 0.33	€ 2.50
FANTA 0.33	€ 2.50

VINI BIANCHI	
"ARGENTO" Chardonnay IGP,	€14.00
Lazio - Tenuta Ronci	
"VIOGNIER" IGP	€14.00
Umbria - La Carraia	
"BEATRICE" Falanghina IGP	€18.00
Lazio - Casata Mergé	
"PARSIFAL" Pecorino IGP	€18.00
Lazio - Casata Mergé	
VINI ROSSI	
"MERLOT" Cabernet Sauvignon IGP	€15.00
Lazio - Casata Mergé	
"MARCABRUNO" Montepulciano DOC	€16.00
Lazio - Casata Mergé	

PROSECCHI NATURALI	
"SUL LIEVITO" Valdobbiadene	€22.00
prosecco DOCG - Adami	
"BOSCO DI GIGA" Valdobbiadene,	€25.00
Brut prosecco superiore DOCG - Adami	
"DEI CASEL" Valdobbiadene,	€25.00
extra dry prosecco superiore DOCG	
Adami	

CHIEDI ALLO CHEF IL PIATTO DEL GIORNO!

È POSSIBILE RICHIEDERE IL PANE SENZA GLUTINE

PRODOTTO SUORRELATO*
Il prodotto ittico somministrato crudo è stato abbattuto ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera 2.