



SCUTEDDE

PANELLE E AVOCADO <i>FRIED CHICKPEA DOUGH AND AVOCADO</i>	7,00
NIDI AL MIELE D'ARANCIA <i>PASTA NESTS WITH ORANGE BLOSSOM HONEY</i>	7,00
ARANCINI MIGNON <i>FRIED STUFFED RICE BALL</i>	5,00
POLPETTE DI MELANZANE, MANDORLE E MENTA <i>AUBERGINE, ALMONDS AND MINT LEAVES</i>	6,00
MACCO DI FAVE <i>MACCO OF FAVA BEANS</i>	7,00
COZZE IN GUAZZETTO CON CREMA DI SEDANO <i>MEDITERRANEAN MUSSELS WITH CREAM OF CELERY</i>	9,00
POLPO E LENTICCHIE <i>OCTUPUS AND LENTILS</i>	11,00
ALICI MARINATE, FAGIOLI E MENTA <i>MARINATED ANCHOVIES, BEANS AND MINT LEAVES</i>	8,00
SARDE ALLA LUDOFICO <i>SARDINES, BREAD CRUMBS, GARLIC, RAISINS AND PINE NUTS</i>	9,00
GAMBERO ROSSO MARINATO <i>MARINATED RED SHRIMP</i>	11,00
TARTARE DI RICCIOLA E AVOCADO <i>RICCIOLA TARTARE AND AVOCADO</i>	14,00



VELLUTATA DI ZUCCA, FINFERLI E FORMAGGIO DI CAPRA FRESCO <i>PUNKING CREAM, CHANTERELLES AND GOAT CHEESE</i>	11,00
SPAGHETTI CON BOTTARGA DI TONNO ROSSO FROM MARZAMEMI <i>SPAGHETTI WITH BOTTARGA OF RED TUNA FROM "MARZAMEMI"</i>	14,00
BUSIATE INTEGRALI CON PESTO DI MANDORLE E POMODORINI <i>WHOLE GRAIN PASTA WITH CHERRY TOMATOES AND ALMOND PESTO</i>	14,00
PACCHERI, PASSATA DI POMODORO CILIEGINO E RICOTTA SALATA <i>PACCHERI PASTA WITH SALTED RICOTTA AND TOMATO SAUCE</i>	11,00



PUNTARELLE CON ACCIUGHE <i>PUNTARELLE SALAD WITH ANCHOVIES</i>	8,00
INSALATA DI ERBETTE ROSSE, RICOTTA E CAROTE ABBRUSTOLITE <i>BEEF FLOWERS, RICOTTA AND ROASTED CARROTS SALAD</i>	10,00
FARRO, CAVOLO NERO E CAVOLFIORE CON UOVO IN CAMICIA	13,00
SENZA UOVO IN CAMICIA <i>SPELLED SALAD, BLACK CABBAGE AND CAULIFLOWER WITH/WITHOUT EGG</i>	11,00
TRANCIO DI RICCIOLA, BIETOLE, MANDORLE E BASILICO <i>RICCIOLA SLICE, CHARD, ALMONDS AND BASIL</i>	18,00
FILETTO DI SGOMBRO, CICORIA E PURE' DI SEDANO <i>MACKEREL FILLET, CHICORY AND MASHED CELERY</i>	15,00

