

Secondi di Pesce

fish menu

Il tonno alla piastra anguria e salsa mojto <i>Tuna fish grilled with watermelon and mojto sauce</i>	€ 20,00
Il carbonaro dell'Alaska alla soia e miele d'acacia <i>Black code with honey and soya sauce</i>	€ 23,00
Il san Pietro con ristretto alla Livornese piselli e zenzero <i>Jonh dory with Livornes sauce green beens and ginger</i>	€ 23,00
Il branzino fogliette di melanzana pomodoro fresco e gocce al basilico <i>Sea bass with eggplants basil sauce and fresh tomato</i>	€ 22,00
La millefoglie di rombo e cracker salsa vergine all' extravergine <i>Turbot with puff pastry and extra vergin olive oil sauce</i>	€ 22,00
La rana pescatrice con salicornia e sughetto di vongole <i>Monkfish with clams and sea-asparagus</i>	€23,00

Il pesce crudo ed i crostacei sono abbattuti
a norma di legge a -20° per almeno 24 ore.

