ANGIŌ

Lampuga, anguria e pomodoro *4	22
Gamberi rossi, panelle e limone * 2-3-6-10-12	28
Cavallo, melone, finocchietto e tartare di pesce del giorno +4	22
Ceviche di muggine, cozze alla brace, leche de tigre e vaniglia * 4-14	2 2
Canocchie ripiene con pesto di foglie di cappero e pale di fico d'india + 2-8	22
Seppia, midollo di manzo e pane in cassetta *1-3-7-14	22
Salumi di mare * 2-4-8-14	2 5
5/4 di pesce * 1-3-4-7-9-12	15
Mantecato di baccalà, fichi e semi di zucca * 4-7	20
Karaage di murena * 1-3-4-7-10-12	22
Trippa di mare alla romana * 4-7-9	18
Spaghettino, uova miste, aglio nero e peperoncino * 1-4-7	2 2
Gnocchi di riso, basilico, vongole e pinoli * 3-7-8-14	22
Bottoni ripieni di pasta con le sarde e zafferano *1-3-4-7	2 2
Ripiddu 'nnivicatu, omaggio al ristorante "La Siciliana" :	
Grano, nero di seppie, ricotta di mandorla e ricci * 1-7-8-14	28
Lattuga, bernese, bottarga, pinoli e peperoncino * 3-4-7-8-12	18
Razza, salsa pil pil e bietola * 4-9	3 0
Pesce frollato cotto alla brace, beurre blanc e fondo bruno di mare * 4-7-9-12	3 5
Pesce frollato cotto a vapore al curry siciliano + 4-8	3 5

ANGIŌ

DOLCI

Frolla cioccolato, nocciole e ciliegie *3-7-8	10
Brioche otto tuppi e gelato allo zabaione * 1-3-7-8-12	10
Pavlova, chantilly, nocepesca e menta * 3-7	10
Sorbetto	6

Acqua & Coperto 4
Aggiunta cestino pane 2.50

I prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero avere subito un trattamento di abbattimento della temperatura a -18°C ai sensi del reg.ce 853/04

(*)Per informazioni in merito agli allergeni consultare l'apposito elenco disponibile in cassa