

ANGIÒ

Lampuga, anguria e pomodoro * 4	2 2
Gamberi rossi, panelle e limone * 2-3-6-10-12	2 8
Cavallo, melone, finocchietto e tartare di pesce del giorno * 4	2 2
Ceviche di muggine, cozze alla brace, leche de tigre e vaniglia * 4 -7-14	2 2
Canocchie ripiene con pesto di foglie di capperi e pale di fico d'india * 2-8	2 2
Seppia, midollo di manzo e asparagi * 14	2 2
Salumi di mare * 2-4-8-14	2 5
5/4 di pesce * 1-3-4-7-9-12	1 5
Mantecato di baccalà, nespole e semi di zucca * 4-7	1 8
Trippa di mare alla romana * 4-7-9	1 8
Spaghettoni, uova miste, aglio nero e peperoncino * 1-4-7	2 2
Gnocchi di riso, basilico, vongole e pinoli * 3-7-8-14	2 2
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	2 8
Murena frita e salsa tartara * 1-3-4-7-10-12	2 2
Tentacoli di seppia, piselli, wasabi e tuma * 7-14	2 8
Razza, salsa pil pil e bietola * 4-9	3 0
Pesce frollato del giorno cotto alla brace, beurre blanc e fondo bruno di mare * 4-7-9-12	3 5
Pesce frollato del giorno cotto a vapore al curry siciliano * 4-8	3 5

ANGIÒ

DOLCI

Frolla cioccolato e nocciole * 3-7-8	10
Brioche otto tupper e zabaione * 1-3-7-8-12	10
Tiramisù alla carruba * 1-3-7	10
Sorbetto	6

Acqua 0 – Coperto 3

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