

Antipasti

*Parmigiana di melanzane al pesce spada
con mozzarella di bufala della Trexenta*

*Crepes croccanti farcite con code di gambero rosso, cozze
e zucchine su salsa di pesce cappone*

*Polpo Nicolo con patate saltate in padella, con salsa di soya, riduzione di aceto balsamico e
rosmarino leggermente piccante*

*Fagottino di tonno leggermente affumicato al mirto con
Mousse di ricotta di capra e melanzane*

*Tartara di tonno con olio, sale e limone su
stracciatella di mozzarella di bufala*

Selezione di antipasti misti della tradizione

Primi Piatti

*Linguine con tonno, capperi, olive, pecorino e
buccia di limone "in carta dal 1973"*

*Trofiette di pasta fresca con uova di pesce spada, pomodori ciliegino,
confit e tartufo nero di Laconi*

*Maccheroni Carlofortini di pasta fresca al tipico
sugo di pesto, pomodoro e pecorino*

*Spaghetti con salsa di crostacei, molluschi
e frutti di mare in rosso*

Spaghetti e bottarga

*Cous cous Carlofortino con le nostre salsine
di carne e verdure*

Il Pesce

*Fior fiore di tonno in manto di erbe
aromatiche con caviale di melanzane e battuto di pomodoro*

*Reale di tonno in manto di pane speziato con
verdurine infornate, salsa all'acqua di mare*

*Ventresca di tonno scottata con
Giardiniera di verdure, salsa agli agrumi*

Semaforo di tonno

Gran fritto misto di molluschi, pesce e gamberi con tempura di verdure

*Pesce spada in manto di pane al profumo di limone
Patate schiacciate, dadolata di pomodori e basilico*

*Filetto di pesce del giorno con patate allo zafferano
su salsa di zuppa di pesce*

Altre Pietanze

Pesce dei nostri mari

Aragosta dei nostri fondali "non sempre disponibile"

Gambero rosso del mediterraneo alla griglia con salamoia

Fritto di calamari

Secondi di carne

Filetto di bue sardo alla brace con patate

Tagliata di controfiletto di manzo con patate