



ANTIPASTI

Amanti del Gusto

Acciughe e ciuffi di calamari fritti sono un piatto squisito, perfetto per chi ama sapori intensi e ricchi, croccante e leggero. 14€

Cozza del Capitano

Scopri il sapore delle cozze marinate al pomodoro, peperoncino e curry.
Un piatto delizioso per innamorarsi di nuovo delle cozze! 16€

Tentacoli in Festa

Abbiamo creato un connubio eccezionale di sapori, unendo la tenerezza del polpo con la morbidezza delle patate e il gusto intenso del pesto genovese. 15€

Mare In Pentola

Una mix di frutti di mare, tra cui cozze, vongole, lupini, cannolicchi, gamberi, scampi e pannocchie, attentamente scelti in base alla stagione e al pescato del giorno. 26€

Pinna Rossa

Deliziati con la nostra selezione impeccabile di crudité di mare, che include ostriche, cannolicchi, gamberi e scampi, così come il nostro delizioso tartare di tonno. 28€

La Ciuma: Ostriche, gamberi rossi, scampi 4€ Cad

Singolo per Scelta: Tartar di tonno fresco 18€

Buoni Amici: Tris di carpacci crudi: tonno, salmone, marlin. 18€

Il menù dei supereroi

Proprio come faceva la mamma: questo delizioso piatto con prosciutto e pecorino è un sfizio morbido, delicato e gustoso. 10€



Primi

Il Granchio Gnocco!

La croccantezza del granchio e la morbidezza dello gnocco sono un sogno che diventa realtà. 16€

Che Gambero!

La linguina è stata perfettamente cotta al dente, mentre gli asparagi dolci e delicati si fondono con i gustosi gamberi, creando un'armonia di sapori unica. 18€

Linguina All'astice

Gli chef sono artisti culinari capaci di creare sapori sorprendenti, come la nostra linguina all'astice. Goditi ogni boccone di questa delizia culinaria. 20€

Spaghetti Vongole e Bottarga

Gli spaghetti con vongole e bottarga: un piatto mediterraneo prelibato che combina perfettamente la bottarga intensa con l'aroma di mare delle vongole fresche. 16€

Risotto del Capitan Polpo

Risotto cremoso con polpo e calamari è un piatto delizioso che unisce la morbidezza dei calamari al sapore intenso del polpo. 16€

I primi dei Supereroi

Gnocchi al Pomodoro

Gnocchi al pomodoro e basilico deliziosi, da leccarsi le dita! 9€

Penne Ragù

È una nuova versione della tua pasta preferita. Le nostre penne al ragù alla bolognese vi lasceranno a bocca aperta! 10€



Secondi

Tonno

La preziosa freschezza del tonno si fonde con la croccantezza delicata del sesamo, dando vita a una sinfonia di sapori e consistenze che si sposano alla perfezione. 24€

Fritto Misto

Fritto Misto di paranza, arricchito da prelibati gamberi e morbidi calamari fritti, serviti caldi e croccanti. 22€

Catalana

Scopri l'essenza del mare con la nostra Catalana di gamberi e scampi, accompagnata da verdure fresche e una salsa all'aglio catalano perfettamente bilanciata. 24€

Polpo alla Griglia

Polpo marinato con erbe aromatiche, grigliato alla perfezione per esaltare la sua tenerezza. Accompagnato da vellutata di legumi, per un'esperienza ricca di sapori e consistenze. 24€

Filetto di Branzino

Il branzino fresco, cucinato con maestria, si sposa magnificamente con la cremosa crema di piselli, realizzata con ingredienti di altissima qualità e passione culinaria. 24€

Secondi dei Supereroi

Bastoncini di Marlin

Fresco e succulento. Basta un morso e sarai catturato. 12€

Hamburger

Assaggia fino in fondo questi hamburger succulenti e appetitosi. 12€



Insalatona

Insalatona Pinna Rossa

Il sapore del tonno, la cremosità dell'avocado, l'acidità dell'arancia e il croccante dei pistacchi, il tutto arricchito dalla dolcezza dei pomodori. 16€

Insalatona Cocktail

Insalata mista deliziosa con una base di rucola, arricchita da un appetitoso cocktail di gamberi e impreziosita da pomodori freschi e succosi. 14€

Insalatona Vegana

Insalata invitante con verdure grigliate quali melanzane, zucchine e asparagi, cipolle caramellate e pomodori freschi e succosi. 12€

Insalatona Pinzimonio

Insalata mista deliziosa con verdure croccanti in pinzimonio, arricchita da una salsina di aceto balsamico e sottili strisce di porri. 12€

Insalatona Agrodolce

Insalata mista esotica e rinfrescante a base di ananas, limone, mele, arance e pere, impreziosita dalla croccante granella di pistacchi. 12€



Contorni

Patate Arrosto

Le patate arrosto al forno sono un contorno delizioso che si abbina perfettamente a qualsiasi piatto. 6€

Patatine Fritte

Le patatine fritte sono un contorno croccante e gustoso che possono accompagnare molti piatti. 5€

Verdure alla Griglia

Le verdure grigliate come melanzane, zucchine e peperoni sono un delizioso contorno che si presta ad accompagnare tanti piatti diversi. 8€

Insalata Mista

L'insalata mista di carote, sedano, pomodori e finocchio è un'ottimo contorno che si abbina bene a molti piatti diversi. 6€

Insalata Verde

L'insalata verde è un contorno fresco e versatile che si abbina perfettamente a qualsiasi piatto. 5€



Dessert

Crema alla Catalana

La crema catalana è un dessert raffinato dal gusto caramellato delicatamente dolce, per un'esperienza sensoriale piacevole. 8€

Cheesecake

La cheesecake è un dolce cremoso e irresistibile che ti porta in un mondo di piacere, sia al cioccolato fondente che con i frutti di bosco. 8€

Sorbetto al Limone

La crema fredda perfetta per concludere il pasto con freschezza e leggerezza, grazie al suo sapore vivace e alla nota aspra. 6€

Tiramisu

Il tiramisù è un dolce senza tempo che, grazie alla sua versatilità, si presta a molte varianti. La seguente ricetta è una rivisitazione della versione originale. 7€

Tortino Cioccolato

Il morbido cuore di cioccolato fuso del tortino al cioccolato è delizioso, ma con una pallina di gelato diventa ancora più piacevole grazie al contrasto di temperature e sapori. 8€

Vini da Dessert

Ambar: Florio Terre Siciliane IGT

Vino moscato ideale con dolci, frutta e gelato, prodotto dalle uve moscato di Alessandria e moscato bianco. 6€

Oxydia: Vino Florio Terre Siciliane IGT

Sapore pieno e morbido con note di fichi secchi e albicocca, ideale con dolci al cucchiaio, torte di frutta e crema. 5€

El Candado: Perdo Ximenez Sherry

Aromi intensi di uva passa, fichi secchi e caffè. Si abbina in modo ottimale al cioccolato. 8€