



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€**



Abbondanza di Delizie

La sinfonia!

Carpaccio di spada scottato, accompagnato dal gusto della tenera insalata di polpo e patate, il tutto arricchito dalle alici gratinate al forno per un'esplosione di sapori in ogni boccone. 95€

Mare in Pentola

Una mix di frutti di mare, tra cui cozze, vongole, lupini, cannolicchi, gamberi, scampi e cicale, attentamente scelti in base alla stagione e al pescato del giorno. 95€

La Crudonia

Deliziati con la nostra selezione impeccabile di crudité di mare, che include ostriche, gamberi e scampi, nonché un tris di carpacci (tonno, salmone, spada) e le nostre deliziose tartare di tonno e salmone. 95€



Piatti creati appositamente per essere condivisi, ideali per gruppi di almeno quattro persone, ma possono andare bene anche per sei.

Ogni boccone diventerà un'esperienza memorabile, mentre crei ricordi indimenticabili con le persone che ami.



Abbondanza di Delizie

Chi è la tua linguina?

Linguine artigianali fatte con grano antico Senatore Capelli, servite con astice, granchio, gamberi e scampi freschi, condite con deliziosi pomodorini pachino.

Paella

Fusion deliziosa di riso arricchito da una varietà di ingredienti freschi, tra cui cozze, vongole, cannolicchi, gamberi, scampi e teneri bocconcini di pollo. Un connubio irresistibile di sapori freschi e aromatici.

Scoglio

Alla ricetta tradizionale dello scoglio, abbiamo deciso di aggiungere anche i gamberi, gli scampi e le pannocchie, perché i crostacei hanno una consistenza meravigliosa e un sapore straordinario. 95€



Piatti creati appositamente per essere condivisi, ideali per gruppi di almeno quattro persone, ma possono andare bene anche per sei.

Ogni boccone diventerà un'esperienza memorabile, mentre crei ricordi indimenticabili con le persone che ami.



Abbondanza di Delizie

Catalana Royal

Scopri l'essenza del mare con la nostra catalana, preparata con astice, granchio, gamberi e scampi. È accompagnata da verdure fresche e avvolta da una salsa all'aglio catalano dal bilanciamento perfetto.

Pesce abbronzato

Una deliziosa grigliata mista con Orata, Tonno, Spada Gamberi, Scampi e Calamari, accompagnata da una selezione di verdure alla griglia e patate arrosto.

Follia croccante

Fritto Misto: un connubio divino di paranza, gamberi prelibati e calamari morbidissimi, avvolti in una croccantezza dorata, il tutto accompagnato da una salsina che esalta i sapori.



Piatti creati appositamente per essere condivisi, ideali per gruppi di almeno quattro persone, ma possono andare bene anche per sei.

Ogni boccone diventerà un'esperienza memorabile, mentre crei ricordi indimenticabili con le persone che ami.