

ANGIÒ

Ricciola marinata, arancia, foglie di capperi, finocchio e sesamo * 4	2 2
Gamberi rossi, panelle e limone * 2-3-6-10-12	2 8
Cavallo, nespole, 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 marinate, carruba e carciofi * 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, pompelmo 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, gambero crudo, cavolo nero e nocciole * 2-7-8-12	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 fritta e salsa tartara * 1-3-4-7-10-12	2 2
Tentacoli di seppia, piselli, wasabi e tuma * 7-14	2 8
Razza, vongole, salsa pil pil e bietola * 1-4-14	3 0
Wellington del giorno e beurre blanc * 1-3-4-7-10-12 (40 minuti) Consigliato per 2 persone	4 0
Pesce frollato del giorno e fondo bruno di mare * 4-7	3 5

ANGIÒ

DOLCI

Sorbetto	6
Tarte tatin *1-3-7	10
Lemon tarte *1-3-7	10
Brioche otto tupper e zabaione *1-3-7-8-12	10

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