



# MENU'





## ANTIPASTI

**AMYCLAE TASTING** € 12

6 Bruschette con sfizi di mare su base di burro  
aromatizzato e composta di pomodori e olive di Gaeta

**AUSONI TASTING** € 10

Tagliere con 2 bruschette con verdure, salsiccia  
secca tipica fondana, lonzino, prosciutto crudo,  
tris di formaggi e olive di Gaeta

**BOCCONE DI ULLISSE** € 10

Polpette di Cenia accompagnate da composta di  
peperoni

**BOCCONE DI ENEA** € 10

Polpette di Melanzane su base di fondata di pecorino

**SCAGLIE DI CIRCE** € 5

Chips di zucchine accompagnate da maionese  
alle erbe aromatiche





## PRIMI CON PASTA FRESCA

Scialatiello al basilico con crema di datterini  
rossi, stracciatella di bufala e alici      € 16

Strozzapreti con crema di zucchine e  
pesce del giorno      € 16

Primo del giorno      € 16

## SECONDI

Frittura di calamari e gamberi  
accompagnata da verdure grigliate

Trancio di pesce spada alla griglia  
accompagnato da verdure grigliate

Filetto di Orata alla griglia  
accompagnato da patate al forno

Bistecca di Maiale accompagnata  
da patate al forno





## CRUDI

Tartare di Tonno con stracciatella di bufala  
e granella di pistacchio      € 10

Carpaccio di gambero rosso aromatizzato  
con olio extra vergine di oliva con olii  
essenziali di limone      € 12

## CONTORNI

Verdure Grigliate      € 6  
Patate al forno      € 6  
Patatine Fritte      € 5





## DOLCI

Tiramisù	€ 6
Cheesecake con composta di frutta fresca	€ 6
Frolla con crema di limone e shot di limoncello fatto in casa	€ 6

## A M A R I

Erbes Gran Riserva	€ 4
Limoncello fatto in casa	€ 3
Sambuca al caffè	€ 3
Amaro del Capo	€ 3

