



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 ULISSE € 10

Polpette di Cenia accompagnate da composta di peperoni

BOCCONE DI ENEA € 10

Polpette di Melanzane su base di fonduta 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 zucchini e
pesce del giorno € 16

Primo del giorno € 16

SECONDI

Frittura di calamari e gamberi
accompagnata da verdure grigliate € 16

Trancio di pesce spada alla griglia
accompagnato da verdure grigliate € 16

Filetto di Orata alla griglia
accompagnato da patate al forno € 16

Bistecca di Maiale accompagnata
da patate al forno € 15





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

AMARI

Erbes Gran Riserva € 4

Limoncello fatto in casa € 3

Sambuca al caffè € 3

Amaro del Capo € 3

