

I NOSTRI PANINI

1. TARTONNO

1. *Tartare di tonno, salsa al basilico, carpaccio di pomodoro, lattuga, radicchio rosso, mozzarella di bufala, olio extravergine.*

2. SPREMUTONNO

2. *Tonno sott'olio, pomodori secchi, insalata mista, carpaccio di pomodoro, rosmarino, burrata.*

3. SALMOLETTA

3. *Cotoletta di salmone, insalatina, scamorza, pomodoro, salsa affumicata, cavolo viola, lattuga.*

4. CALAMARITTO

4. *Calamari fritti, crema di burrata, salsa Calamaritto, pomodoro, cipolla rossa marinata, insalatina e insalata riccia.*

5. MERLUZZOTTO

5. *Merluzzo, insalata berga, carote, radicchio rosso, carpaccio di finocchio, olive taggiasche, pinoli, salsa verde, pomodoro.*

6. POLPAME

6. *Salame di polpo fatto in casa, peperoni gialli, radicchio rosso, carpaccio di pomodoro, insalata mista, salsa marina, prescinséua.*

7. PANINO DELLA SETTIMANA

7. *Consulta la lavagna del locale.*

I NOSTRI FRITTI

FRITTO MISTO

GAMBERI FRITTI

CALAMARI FRITTI

ACCIUGHE FRITTE

FRITTO DEL GIORNO

IN BASE AL PESCATO

PESCE CRUDO

Fresco

CROSTACEI

OSTRICHE

SCAMPI

GAMBERONI

GAMBERI ROSSI

CARPACCIO

120 GR IN VASCHETTA

SALMONE

TONNO

MENÙ DI CRUDO MISTO

Salmone 60gr, tonno 60gr, 2 gamberoni, 1 ostrica, 1 scampo, 1 gambero rosso.

LE COSE DA BERE

*Per il vino chiedi al banco!
Per le birre, l'acqua e le bevande shiria nel nostro frigo!*

L'APERIMARINO

A PARTIRE DALLE 18.30 ♦

APERIMARINO SALTIMBOCCA

*Cono medio di patate fritte;
2 assaggi delle creazioni dello chef;
2 assaggi dei piatti del mare;
1 calice di vino o birra;
stuzzichini misti.*

APERIMARINO FRITTURA

*Frittura di mare cono grande;
2 assaggi delle creazioni dello chef;
2 assaggi dei piatti del mare;
1 calice di vino o birra;
stuzzichini misti.*

APERIMARINO CRUDO

*Il nostro misto di crudo;
Cono medio di patate fritte;
2 assaggi delle creazioni dello chef;
2 assaggi dei piatti del mare;
1 calice di vino o birra;
stuzzichini misti.*

E PER CHI VUOLE SOLO UNO STUZZICHINO

APERIPESCIOLINO

*2 assaggi dei piatti del mare;
1 special snack;
1 calice di vino o birra;
stuzzichini misti.*

♦ IL PIATTO DEL GIORNO

Consulta la lavagna, i piatti cambiano ogni giorno!



OUR PANINI

1. TARTONNO

1. Tuna tartar, basil sauce, tomato carpaccio, lettuce, red chicory, extra virgin olive oil, mozzarella di bufala.

2. SPREMUTONNO

2. Tuna under oil, dried tomatoes, mixed salad, marinated tomato, rosemary, burrata cheese.

3. SALMOLETTA

3. Salmon cutlet, salad, scamorza cheese, tomato, smoked sauce, purple cabbage, lettuce.

4. CALAMARITTO

4. Fried squid, burrata cream, calamitto sauce, tomato, marinated red onion, salad and curly salad.

5. MERLUZZOTTO

5. Cod, endives, carrots, red chicory, fennel carpaccio, olives, pine nuts, green sauce, tomato.

6. POLPAME

6. Octopus homemade salami, yellow bell peppers, red chicory, mixed salad, tomato carpaccio, prescinseua cheese, marina sauce.

7. PANINO OF THE WEEK

Come and check our poster inside the restaurant!

OUR FRIED

MIXED SEAFOOD FRIED
 FRIED SHRIMPS
 FRIED SQUIDS
 FRIED ANCHOVIES

TODAY'S SPECIAL FRIED
 BASED ON FISH CAUGHT TODAY

RAW FISH DISHES

Fresh

SHELLFISH
 OYSTERS
 LANGOUSTINES
 PRAWNS
 RED SHRIMPS

CARPACCIO
 SALMON
 TUNA

MIXED FRESH RAW FISH

salmon 60g, tuna 60g, 2 prawns,
 1 oyster, 1 langoustine, 1 red shrimp.

120 GR IN CONTAINER

FOR DRINKING

For wine ask at the counter!
 For beers, water and beverages
 have a look at our fridge!

L'APERIMARINO

OFFER EVERYDAY FROM 18.30 ♦

APERIMARINO SALTIMBOCCA

medium cone of french fries;
 2 tastings of the chef's creations;
 2 tastings of seafood dishes;
 1 glass of wine or beer;
 Mixed appetizer tease.

APERIMARINO FRIES

large cone of mixed seafood fries;
 2 tastings of the chef's creations;
 2 tastings of seafood dishes;
 1 glass of wine or beer;
 Mixed appetizer tease.

APERIMARINO RAW FISH DISHES

Our special mixed raw fish dish
 medium cone of french fries;
 2 tastings of the chef's creations;
 2 tastings of seafood dishes;
 1 glass of wine or beer;
 Mixed appetizer tease.

IF YOU WANT JUST A SMALL APPETIZER TEASE APERIPESCIOLINO

2 tastings of seafood dishes;
 1 special snack;
 1 glass of wine or beer;
 Mixed appetizer tease.

TODAY'S SPECIAL

Changes everyday, come and check our notification inside the restaurant!



我们的帕尼尼

1. 精品金枪鱼(生)塔塔堡

主要原料:精品金枪鱼(生)塔塔,罗勒酱,鲜番茄,莴苣叶,红菊苣香根,马苏里拉水牛芝士,橄榄油。

2. 特级橄榄油配金枪鱼堡

金枪鱼(熟),圣女果干,沙拉菜,鲜番茄,迷迭香,布拉塔奶酪,橄榄油。

3. 酥脆三文鱼堡

炸三文鱼,沙拉菜,斯卡莫扎奶酪,鲜番茄,烟熏酱,紫卷心菜,莴苣叶。

4. 黄金鱿鱼堡

炸鱿鱼,布拉塔奶酪,鱿鱼酱,鲜番茄,红洋葱,生菜。

5. 清蒸鳕鱼堡

清蒸鳕鱼,白菊苣,胡萝卜,红菊苣香根,茴香茎,橄榄,松子仁,绿酱,鲜番茄。

6. 特制章鱼堡

章鱼,黄青椒,红菊苣香根,鲜番茄,混合沙拉菜,热那亚特产奶酪。

7. 每周新品海鲜帕尼尼

请关注店内新闻!

我们的炸海鲜

混合炸海鲜

炸虾

炸鱿鱼

炸凤尾鱼

今日特炸

根据今日鲜鱼而定

生鲜冷盘 *fresh*

鲜贝类

牡蛎

鲜虾

对虾

红虾

生鱼片

每份 120 gr

三文鱼

吞拿鱼

混合大拼盘

三文鱼 60g, 吞拿鱼 60g, 2 对虾, 1 生蚝, 1 鲜虾, 1 红虾。

饮品

酒水饮品请参见店内饮品区自取。

开胃酒套餐

每晚六点半后供应◆

开胃酒海鲜套餐

浅尝辄止

中号炸薯条;
两道今日大厨之选;
两道海鲜小菜;
一杯葡萄酒或啤酒;
混合开胃菜拼盘。

开胃酒海鲜套餐

黄金炸海鲜

大号混合炸海鲜;
两道今日大厨之选;
两道海鲜小菜;
一杯葡萄酒或啤酒;
混合开胃菜拼盘。

开胃酒海鲜套餐

新鲜刺身拼盘

混合生鲜拼盘;
中号炸薯条;
两道今日大厨之选;
两道海鲜小菜;
一杯葡萄酒或啤酒;
混合开胃菜拼盘。

开胃酒尝鲜套餐

小鱼一碟

一道零食;
两道海鲜小菜;
一杯葡萄酒或啤酒;
混合开胃菜拼盘。

今日之选

每日均有所不同,请参见店内新闻!