



## GLI ANTIPASTI

La tartare di spigola e scampi alla mousseline d'aceto balsamico	16€
La tartare di tonno rosso con cipolle di Tropea, avocado e pinoli tostati	16€
Il crudo di mare del Piccolo	30€
I gamberi all'arancia	15€
La mozzarella soffiata con verdure arrostiti	13€
I calamari gratinati con zucchine croccanti	15€

## I PRIMI PIATTI

I taglierini di borragine all'aragosta con estratto e granella di pistacchio	20€
I maltagliati al sugo di granceola	18€
I tortelli ai carciofi con seppie e pomodorini	16€
Gli spaghetti alle vongole	13€
I picci al ragù di pescatrice e cozze	16€
Le trofie al pesto	12€
Gli gnocchetti di spinaci con gamberi nostrani	16€
Il risotto di Giunone	17€

(Risotto all'aroma d'arancia, rosmarino e tartare di gambero rosso - min. 2 persone)

## I SECONDI PIATTI

La ricciola cucinata a bassa temperatura con agretti saltati alla soia e sedano rapa arrosto	18€
La grigliata di Giove (mista di pesce)	22€
Il fritto misto di paranza e calamari	16€
Il polpo arrosto alla paprika dolce su vellutata di ceci	19€
I calamari alla griglia con vellutata di piselli alla menta e verdure di stagione essiccate	16€
L'orata al forno alla ligure	20€
Il filetto di ombrina al burro di acciuga, asparagi verdi ed estratto di elicriso	18€
La tagliata di scottona con rucola e grana	15€