



Menù alla carta

ANTIPASTI

La tartare di tonno con cipolle di Tropea caramellate	20
La tartare di spigola e scampi con spuma di barbabietola	18
Il crudo di mare del Piccolo	38
I gamberi all'arancia	16
Il flan di zucchine con fonduta di Parmigiano-Reggiano	14
I calamari gratinati con zucchine croccanti	16
La catalana di gamberetti	16

I PRIMI PIATTI

I maltagliati all'aragosta con granella di pistacchio	20
I pansoti di erbe spontanee in salsa di noci	16
I tortelli ai carciofi con seppie e pomodorini	16
Gli spaghetti alle vongole	16
I picci al ragù di pescatrice e cozze	18
I paccheri al polpo e pomodorini gialli	18
Gli gnocchetti di spinaci con gamberi	16
I tortelli di zucca con fonduta di San Stè	16

I SECONDI PIATTI

La spigola cucinata a bassa temperatura con crema di topinambur	20
La grigliata di Giove	26
(Grigliata mista di pesce)	
Il fritto misto di paranza e calamari	20
Il polpo arrosto con patata affumicata e spuma al basilico	19
Gli involtini di verza ripieni di ricciola	18
L'orata al forno alla ligure	20
Il filetto di ombrina al burro di acciuga e asparagi verdi	20
La tagliata di manzo con rucola e grana	20
Il guanciale di manzo al rosmarino	18

DOLCE 8 €

COPERTO 2 €

