

# Antipasti

*Come Cicchetti* 6 assaggi di antipasti freddi e caldi a persona € 36,00  
*Samples of cold and hot appetizers* (Prep. Min. X 2 Persone)

*Trittico di Caldi* a persona € 22,00  
Capasanta, involtino di radicchio con Gamberi, Canocchie al Traminer (Prep. Min. X 2 Persone)  
*TRIPTYCH OF HOT APPETIZER:*  
*Scallop, radicchio roll with Prawns, Mantis shrimps with Traminer wine*

*Shabu Shabu* € 23,00  
Tonno Rosso di Sicilia su gel di datterino, polvere di olive e capperi, e acqua di burrata  
*Sicilian Red Tuna shabu on datterino gel, olive and capper powder, octopus majo and burrata water*

*Fagotti* € 15,00  
Involcini di radicchio con Gamberi  
*Radicchio rolls with prawns*

*Assaggi di Marinati tipici* € 19,00  
Anguilla, Alici e Sarda in saor  
*The typical Eel, Anchovies, Sardines and light marinade*

*Fantasia di Mare a Vapore* € 19,00  
Molluschi e Crostacei su salsa ajoli, con "majo maison" e giardiniera  
*Steamed Molluscs and Crustaceans fantasy*

*Canocchie Sfiziose* € 17,00  
... al Traminer  
*Delicious Mantis shrimps with Traminer wine*

*Rustica di Polpo* € 18,00  
con sedano alla julienne, olivelle taggiasche e olio EVO  
*Octopus rustica with julienne celery, Taggiasca olives and extra virgin olive oil*

*Scottata di pesce Spada* con pesto leggero € 17,00  
*Seared Sword-fish with pesto genoese style*

## Primi Piatti

il *Risotto tradizionale* di pesce e Anguilla a persona € 18,00  
*Traditional fish and Eel risotto* (Prep. Min. X 2 Persone)

*Calamarata "Felicetti"* € 19,00

all'amatriciana con ciccioli di Anguilla affumicata  
*Ring pasta often in the amatriciana way with smoked Eel*

*Gnocchi di patate ripieni di burrata* € 19,00

con gamberi di Mazara, calamaretti di Magnavacca su specchio del suo nero  
*Gnocchi stuffed with burrata with Mazara's prawns and squid*

*Mezzelune al Rombo* con pomodorini confit e pesto leggero € 18,00  
*Turbot-ravioli with cherry tomatoes confite and light pesto*

*Spaghetti al torchio* con scampi, capesante, porri, pachino e zucchini € 19,00  
*(Secondo disponibilità del mercato) Spaghetti with scampi, scallops, leeks and cherry tomatoes*

*Gnocchetti di patate* con gamberi, datterini e olivelle taggiasche € 18,00  
*Potato dumplings with prawns, datterini tomatoes and taggiasca olives*

*Spaghetti "Felicetti"* alle vongole veraci *Spaghetti with clams* € 19,00

## Secondi Piatti

*Alla Comacchiese* trancio di Anguilla spaccata con polenta cotta alla brace € 28,00  
*Grilled eel with polenta*

*Grigliata mista di pesce*, molluschi e crostacei alla brace € 28,00  
*Mixed grill of grilled fish, molluscs and crustaceans*

Con aggiunta di anguilla *With the addition of eel* € 33,00

*Spiedini* di gamberi e seppie € 18,00  
*Shrimp and cuttlefish skewers*

*Capesante* gratinate € 20,00  
*Scallops au gratin*

*Misto di Crostacei* del nostro mare a persona € 39,00  
*Mixed Crustaceans from our sea* (Prep. Min. X 2 Persone)

*Fritto misto alla comacchiese* paranza, calamari e seppie € 22,00  
*Mixed fried fish of paranza, squid and cuttlefish*

*Fritto di calamari, gamberi e seppie* € 22,00  
*Fried calamari, prawns and cuttlefish*