

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
Involchini 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

Cannocchie 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