



## ANTIPASTI

“Assaggini di Stefano” di mare e di terra (a persona)	25,00
Zucchine alla velletrana	12,00
Ciotolina croccante ai polipetti affogati con misticanza	16,00
Tartare di tonno fresco marinato, con frutta tropicale, su carpaccio di zucchine	18,00
Pesce spada marinato alla menta con misticanza, su letto di agrumi	18,00
Scrigno di Carpaccio di Ombrina e Ricciola al pepe rosa	18,00
Soutè di cozze	15,00
Nido di baccalà al rosmarino con cavolo rosso marinato	18,00
Insalata di polpo con patate	18,00
Selezione di formaggi del pastore con mostarde	15,00

## FRITTI

### *PIZZELLE*

Pomodoro, parmigiano e basilico	3,50
Carciofi pepe e pecorino	4,00
Mortadella, pistacchio e stracciatella	4,00
Polipetti affogati	4,00

### *CLASSICI*

Patatine fritte	5,00
Supplì	3,00
Fiore di zucca con fior di latte e alice	3,00
Olive ascolane (4 pz)	4,00
Crocchette di patate (2pz)	3,00



## PRIMI

Spaghettoni con frutti di mare e pomodorino aromatico	20,00
Fettuccine fresche, aglio, peperoncino, calamari e pomodori secchi	18,00
Tonnarelli freschi cacio, pepe, tartare di gamberi e pistacchio	20,00
Paccheri freschi alla Amatriciana di mare	16,00
Paccheri freschi alla Amatriciana con guanciale affumicato	15,00
Tonnarelli freschi Cacio e pepe classica	15,00
Pasta al Sugo di pomodoro e basilico	10,00

## SECONDI PIATTI

Frittura Calamari, gamberi e alici	11,00 (mezza porz.)/22,00
Filetto di pescato del giorno	18,00
Trancio di Spada o Tonno alla griglia con misticanza	20,00
Grigliata di mare	22,00
Dentice, spigola, orata al forno	6,00 etto
-al sale ed erbe aromatiche	
-con patate	
Alici ed Indivia al forno	14,00
Hamburger Top Selection 150 gr. con patate fritte	15,00

## CONTORNI

Insalata di campo	5,00
Carciofi alla romana	5,00
Patate e rosmarino al forno	5,00
Verdura di campo croccanti in padella	5,00
Patate fritte	5,00
Coperto	2,00

