



il Sottomarino

ANTIPASTI

I COTTI

CROCCHETTE DI BACCALÀ MANTECATO
IMPANATO ALLA QUINOA SU CREMA DI PATATE
E PAPRIKA DOLCE CON BATTUTO DI OLIVE
TAGGIASCHE* €15

[1][2][3][4][5][7][8][12]

INSALATA DI MARE CON EMULSIONE E ARIA DI
LIMONE* [2][4][5][6][12][14] €16

CAPELANTE GRIGLIATE, GLASSATE AL FRUTTO
DELLA PASSIONE SU CREMA DI PEPERONI IN
AGRODOLCE* [2][4][7][12][14] €14

POLPO SPADELLATO, CREMA DI SEDANORAPA E
LENTICCHIE ROSSE* €15

[2][4][7][9][14]

I CRUDI

BATTUTO DI GAMBERI ROSA SU ESTRATTO DI
SCAROLA, STRACCIATELLA E GRANO SARACENO
CROCCANTE* [1][2][4][7][12] €15

JULIENNE DI SEPIE SU GAZPACHO DI
POMODORO* [4][14] €14

CRUDITÀ DI PESCE MISTA* €30

[2][4][6][12][14]

PRIMI

GNOCCHI DI NOSTRA PRODUZIONE CON TONNO
ROSSO, ESTRATTO DI POMODORO, POLVERE DI
CAPPERI E CITRONELLA* [1][2][3][4][7] €16

MALLOREDDUS DI FARINA INTEGRALE
MACINATA A PIETRA CON BURRO E ACCIUGHE
DEL CANTABRICO, PISELLI E BRICIOLE DI PANE
[1][2][3][4][7][8][11] €14

RISOTTO CARNAROLI VINTAGE CON TRIGLIE,
ESTRATTO DI SALICORNIA E FINOCCHIETTO
SALVATICO(MINIMO DUE PERSONE) €15

[1][2][4][9]

RAVIOLI RIPIENI DI BACCALÀ ALLA FILIPPO* €14

[1][2][3][4][7][12][14]

TAGLIERINI FATTI IN CASA
AI FRUTTI DI MARE* [1][2][3][4][7][12][14] €15

SPAGHETTI VERRIGNI TRAFILATI IN ORO
ALLE VONGOLE VERACI SGUSCIATE. €16

[1][2][3][4][7][14]