



## ANTIPASTI

ANTIPASTO AQUARIUS (Frittelle di alghe, tonno sott'olio, alici marinate, pesce spada, tonno e salmone selvaggio affumicati)	25,00 €
TRIS CON 1 OSTRICA; 1 SCAMPETTO; 1 GAMBERO ROSSO	7,50 €
TARTARE MISTA DI GAMBERO ROSSO, TONNO E SALMONE	21,00 €
OSTRICHE APERTE AL PEZZO	2,50 €
POLPO FRESCO IN INSALATA	12,00 €
SASHIMI/CARPACCIO MISTO (Tonno pinna gialla, salmone e branzino selvaggio)	20,00 €

## PRIMI

PACCHERI GAMBERI E ZUCCHINE	15,00 €
SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO (Scampi, vongole, cozze e tartufi di mare)	18,00 €
SCIALATIELLI AQUARIUS (Astice blu e frutti di mare)	27,00 €

## SECONDI

CALAMARO FRITTURA (piccola) *	8,00 €
CALAMARO FRITTURA *	12,00 €
CALAMARO GRIGLIA *	11,00 €
ASTICE BLU INTERO GRIGLIA	45,00 €
BRANZINO ALLEVATO GRIGLIA	11,00 €
CAPELANTE GRIGLIA AL PEZZO	3,50 €
COZZE IMPEPATA	9,50 €
COZZE AL POMODORO	11,50 €
FRITTURA MISTA CALAMARI E GAMBERI ROSSI *	16,50 €
GAMBERI ARGENTINI INTERI GRIGLIA *	11,50 €
GAMBERO ROSSO SICILIA GRIGLIA *	22,00 €
GAMBERO ROSSO SICILIA PICCOLO FRITTURA *	13,00 €
OMBRINA TRANCIO GRIGLIA	17,00 €
ORATA SELVAGGIA GRIGLIA	18,00 €
PESCATRICE/CODA DI ROSPO GRIGLIA	23,00 €
PESCE SPADA TRANCIO GRIGLIA	14,00 €
PEZOGNA GRIGLIA	25,00 €
POLPO FRESCO GRIGLIA	15,00 €
RICCIOLA TRANCIO GRIGLIA	27,00 €
ROMBO ATLANTICO GRIGLIA	19,00 €
SALMONE SELVAGGIO GRIGLIA	22,00 €
SCAMPI ALLA GRIGLIA	28,00 €
SEPIA SICILIANA GRIGLIA *	12,00 €
SGOMBRO INTERO GRIGLIA	7,00 €
SOGLIOLA ATLANTICO GRIGLIA	25,00 €
SPIGOLA SELVAGGIA GRIGLIA	28,00 €
TARTUFI DI MARE SAUTE'	12,00 €
TONNO PINNA GIALLA TRANCIO GRIGLIA	14,00 €
TONNO ROSSO MEDITERRANEO TRANCIO GRIGLIA	19,00 €
VONGOLE SAUTE'	15,00 €

## PIATTI SPECIALI

GRAN MISTO GRIGLIA (1 gambero rosso, 1 scampo, 400 grammi di tonno-ricciola-ombrina-calamaro e seppia)	1PORZ. 30,00€ 2 PORZ 55,00€
PLATEAU ROYALE DI CRUDITE (2 ostriche Bretagna, 200 grammi carpaccio di tonno-salmone e ricciola, 1 gambero rosso, 1 scampo, 2 tartufi di mare e 1 carpaccio di polpo)	1PORZ. 30,00€ 2 PORZ 55,00€



28,00 €

MARINATO PUGLIESE 3 scampi, 10 gamberi gobbetti e 300 grammi di tonno marinato in olio extra vergine d'oliva, sale e pepe  
CONTORNI DI STAGIONE

3,00 €

## VINI

ALPE REGIS EXTRABRUT LT. 0.75	35,00 €
ALPE REGIS ROSE' LT. 0.75	33,00 €
BIANCO CAPRIANO DEL COLLE	18,50 €
BIRRA MENABREA 150 ANN. BIONDA 1/3	3,00 €
CALICE ALPE REGIS EXTRA BRUT	8,50 €
CALICE BIANCO CAPRIANO DEL COLLE	5,00 €
CALICE FALANGHINA BENEVENTANO IGT	3,50 €
CALICE FEUDO ARANCIO NERO D'AVOLA	3,00 €
CALICE FIANO DI AVELLINO DOCG	3,50 €
CALICE GRECO DI TUFO DOCG	3,50 €
CALICE LE PITRE DI MANDURIA	4,50 €
CALICE MONTESOLE BOLLICINE IRPINIA GRECO DOC	3,50 €
CALICE MONTESOLE VINO ILIOS FRIZZANTE BIANCO	3,50 €
CALICE MONTESOLE BOLLICINE ROSE' EXTRA DRY UVE AGLIANICO	3,50 €
CALICE MOTTURA NEGROAMARO DEL SALENTO	3,00 €
CALICE MOTTURA ROSATO DEL SALENTO	3,00 €
CALICE PINOT BIANCO	2,00 €
CALICE PINOT GRIGIO	2,00 €
CALICE ROSATO CAMPANIA IGT	3,50 €
CALICE TAURASI DOCG	8,50 €
FALANGHINA BENEVENTANO IGT	16,50 €
FEUDO ARANCIO NERO D'AVOLA DOC LT 0.75	14,00 €
FIANO DI AVELLINO DOCG	18,50 €
GRECO DI TUFO DOCG	18,50 €
LE PITRE PRIMITIVO DI MANDURIA	20,00 €
MONTESOLE BOLLICINE IRPINIA GRECO DOC	15,00 €
MONTESOLE VINO ILIOS FRIZZANTE BIANCO	14,00 €
MONTESOLE BOLLICINE ROSE' EXTRA DRY UVE AGLIANICO	15,00 €
MOTTURA NEGROAMARO DEL	13,00 €
MOTTURA ROSATO DEL SALENTO	13,00 €
PINOT BIANCO	9,00 €
PINOT GRIGIO	9,00 €
ROSATO CAMPANIA IGT	14,50 €
TAURASI DOCG	35,00 €

## BIBITE

ACQUA FRIZZANTE 1/2 LITRO	1,00 €
ACQUA NATURALE 1/2 LITRO	1,00 €
CAFFE'	1,50 €
BIRRA MENABREA BIONDA	3,00 €
CHINOTTO SANPELLEGRINO LATTA 1/3	2,00 €
COCA COLA LATTA 1/3	2,00 €
FANTA LATTA 1/3	2,00 €
LEMON SODA	2,00 €
SPRITE LATTA 1/3	2,00 €

*I piatti possono contenere i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova e prodotti derivati, pesce, arachidi, soia, latte e prodotti derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi. Chiedere al cameriere per i dettagli.*

\*IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO SARA' UTILIZZATO PRODOTTO DECONGELATO