



Menu'



ANTIPASTI: I FREDDI

Tartar di Tonno alla Sorrentina servito con
crostini di pane, Fior di Latte e
centrifugato di pomodoro 28
(1,4,6,7)

Carpaccio di pescato del giorno con
arance, carote e zenzero 26
(3,4)

Tagliatella di Seppia con
mandorla, Bottarga e timo 26
(4,7,8)

Scampi crudi conditi con lime,
sale Maldon e Olio siciliano 6pz 30
(2)

Bruschetta ai due pomodori 3pz 8
(1)



ANTIPASTI: I CALDI

Patata Bridge servita con lime e
pepe del Madagascar 12

Montanara Bridge:

Pomodoro e Parmigiano 3€/pz

Fichi e Burrata 4€/pz

Ricotta al limone e Carpacci di
pescato del giorno 5€/pz
(1,4,7)

Fritto di Calamari e Mazzancolle
servito con Maionese alla Soia ed alici 28
(2,3,4,1)

Parmigiana di melanzane a
modo mio 18
(7)



PRIMI

Mezzo Zito alla Genovese
di Tonno rosso 28
(1,4,6,12,9)

Tagliolini di pasta all'uovo con
vongole, pesto di prezzemolo e mandorle 30
(1,8,14,12).

Chicche di patate al pomodoro con
ricotta di Vulcano e clorofilla di basilico 19
(7)



SECONDI

Crostacei alla Griglia:

Astice 400/600 gr 45

Scampi 6pz 32

Gamberoni 6pz 26

(2,12)

Spiedini di mare alla Griglia con

Polpo, cozze, seppia e gamberone 2pz 30

(14,2,12)

Pescato del giorno 500 gr:

Al forno, fritto o alla Griglia 32

(4,3,1,12)



DOLCI

Coppa Gelato:

Cioccolato, Pistacchio o Crema 8
(7,8)

Granita:

Limone, Caffè o Gelsi 8

Mini Baba' serviti con Panna
montata e Frutta fresca 8
(1,3,7,8)

Fatti i Cannoli tuoi:

Piccoli cannoli con Ricotta e
guarnizioni della Tradizione 8
(1,7,8,3,12)

BRIDGE

PANAREA

La selezione di chef Seve

- Gazpacho 8€
-

- Salmorejo 8€
-

- Croquetas de pescado
"6 pz" 15€
-

- Paella 35€