

Per iniziare

**Misto crudo del giorno (1 scampo, 1 gambero, 2 carpaccio, 3 tartare)	 	€. 35,00
**Scampo crudo l'uno		€. 4,50
**Tartare singola c.a. gr. 100 (salmone, tonno)		€. 16,00
**Carpaccio del giorno c.a. gr. 100		€. 16,00
*Insalata di seppioline di paranza agli agrumi con bottarga di muggine		€. 16,00
*Gamberi alla Catalana (cipolla, zucchine peperoni, sedano) leggermente piccanti	 	€. 16,00
*Tris della laguna (baccalà mantecato, polipetti in umido, triglie in saor)	  	€. 18,00
San Daniele "Bagatto" riserva il giardino mediterraneo		€. 16,00
Roast beef freddo con misticanza e salsa tartara (dressing alla senape)	  	€. 16,00

Il personale di sala avrà cura di informarvi su novità o variazioni dovute alla disponibilità giornaliera

Dal nostro orto

La maggior parte dei prodotti orticoli proviene da selezionate aziende agricole locali

**POKE' BOWL TONNO	  	€. 16,00
Riso basmati, tonno crudo marinato, avocado, cipollotto, rapanelli, misticanza, edamame, semi di sesamo, peperoncino fresco, dressing al mango.		
**POKE' BOWL SALMONE	  	€. 16,00
Riso venere, salmone crudo marinato, avocado, cipolla in agrodolce, ceci, misticanza, sesamo, dressing yogurt.		
*POKE' BOWL GAMBERI	 	€. 16,00
Riso basmati, gamberi a vapore, avocado, mais, cavolo rosso, misticanza, mandorle, dressing al mango.		
INSALATA GRECA		€. 14,00
Verde, pomodoro, cetrioli, peperoni, cipolla, olive, feta, basilico, dressing yogurt.		
CAESAR'S SALAD CON POLLO O CON TONNO	   	€. 16,00
Lattuga croccante, crostini di pane, scaglie di grana, salsa Caesar's con pollo ai ferri oppure tonno sott'olio.		
TASTE ME MORE	 	€. 16,00
Misticanza, pomodorini, cipollotto fresco, avocado, burrata, olive, semi bio misti.		
*NEW CALIFORNICATION	 	€. 16,00
Misticanza, pomodorini, avocado, lime, gamberi a vapore, noci, dressing zitronette.		

Aggiunte di ingredienti extra

mozzarella di bufala campana artigianale se disponibile gr. 250		€. 8,00
riso venere, riso basmati gr. 80, bottarga di muggine		€. 5,00
burrata gr. 125, tonno sott'olio gr. 100, *gamberi a vapore gr. 70	 	€. 5,00
½ avocado, feta gr. 100		€. 3,50
misto di semi e bacche biologici, semi di sesamo noci, mandorle, dressing	 	€. 1,50

** Il pesce crudo viene preventivamente trattato in abbattitore di temperatura

* In mancanza di prodotto fresco sarà servito prodotto surgelato a bordo

Primi, pasta e non solo

Usiamo pasta artigianale “Mancini” con tempi di cottura adeguati, speriamo sia una scelta condivisa ed apprezzata.

Spaghetti pomodoro fresco e basilico 	€. 13,00
Maccheroncini pomodoro, capperi, crema di stracciata, basilico e polvere di olive  	€. 16,00
Linguine alle vongole (leggermente piccanti)   	€. 18,00
Linguina al granchio blu dell’adriatico (leggermente piccanti) con pomodorini e basilico  	€. 18,00
Sauté di vongole o di cozze e vongole in bianco con bruschetta   	€. 18,00
Cozze alla Tarantina con cipolla, pomodoro, peperoncino con bruschetta   	€. 16,00

Pescato e cose sfiziose

*Polpo grigliato alla mediterranea   	€. 22,00
(su crema di burrata con pesto verde, pomodori confit, polvere di olive, briciole di tarallo)	
*Frittura di calamaretti con salsa al mango  	€. 18,00
*Hummus di ceci con gamberi riso nero venere e coulis di pomodorini  	€. 18,00
*Crostacei alla griglia (scampi, gamberoni, mazzancolle) circa gr. 250/300 	€. 30,00
*Pesce in trancio o filetto del giorno c.a. gr. 220/250 	€. 22,00
Pesce intero disponibile su prenotazione 	€. 6,50 x hg.

Per i più piccoli (mezza porzione)

Pasta piccola o gnocchi al pomodoro, al burro  	€. 7,00
Lasagne  	€. 7,00
Nugget di pollo con patate  	€. 8,00
Frutta, dessert, gelato	€. 5,00 > €. 9,00
Coperto	€. 2,00



*Il nostro esercizio partecipa al progetto “Io sono Friuli Venezia Giulia”
tracciabilità e sostenibilità, acquistando prodotti dalle aziende del settore agroalimentare aderenti.*

La cucina è aperta dalle ore 12:30 alle 15:30