

• ANTIPASTI •

Crudo mare con scampi, gamberi, seppie croccanti, ostriche, cozze pelose e noci di mare	€ 35
Scampi e gamberi crudi	al pezzo € 10
Ostriche (mezza dozzina)	€ 25
Gran crudo con ostriche, scampi, gamberi, seppie croccanti, bis di tartare del giorno, carpaccio, cubo di salmone Balik, cozze pelose e noci di mare (per 2 persone)	€ 70
Aragosta alla catalana*	€ 30
Salmone di Balik, alici del Cantabrico, burro salato e pane	€ 30
Sushi roll e Jo mix	€ 28
Tartare del giorno	€ 25
Sautè di frutti di mare	€ 23
Insalata di mare con gamberi, polpo, seppia e arance*	€ 21
Insalata di gamberi, avocado, pomodorini, cetrioli e mandorle*	€ 21
Ciccio con salmone affumicato, stracciatella e zucchine	€ 19
Ciccio con rucola, pomodorini e mozzarella di bufala	€ 16
Parmigiana di melanzane	€ 16

• PRIMI •

Primo del giorno	€ 20
Tagliolini alle vongole con pomodorini	€ 22
Pacchero con gambero rosso, lime, pesto di basilico, croccante di zuccina alla poverella e tartare di gambero	€ 24
Spaghettoni Senatore Cappelli agli scampi, bottarga e zafferano	€ 24
Risotto con capasanta, tartufo nero e bacon croccante	€ 24

• SECONDI •

Grigliata mista dell'Adriatico con gamberone, pesce spada, scampi, polpo e calamaro*	€ 26
Spigola alla Wellington farcita alle verdure con funghi di stagione	€ 26
Tagliata di tonno scottato, verdure e salsa teriyaki	€ 25
Frittura di pesce con gamberi, seppie, calamaretti, polpo e paranza*	€ 24
Costolette di agnello croccante con bietola marinata al miele	€ 26
Pesce del giorno	€ 75 <sup>al kg</sup>
Gamberoni*	€ 100 <sup>al kg</sup>
Astice	€ 120 <sup>al kg</sup>
Scamponi*	€ 120 <sup>al kg</sup>
Aragosta/Astice blu/ Cicala greca	€ 150 <sup>al kg</sup>

• CONTORNI •

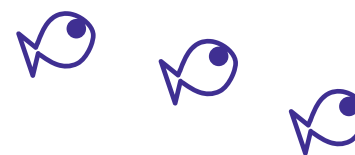
Insalata mista	€ 8
Patate al forno	€ 8
Patate fritte	€ 8
Verdure grigliate	€ 10

• FRUTTA E DESSERT •

Composta di frutta fresca	€ 10
Dessert della casa	€ 10
Coperto	€ 5

\*Prodotto abbattuto e congelato

Comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari



• **STARTERS** •

Crudo mare with scampi, red prawns, crispy cuttlefishes, oysters, hairy mussels and sea walnuts	€ 35
Raw scampi and red prawns	per piece € 10
Oysters (1/2 dozen)	€ 25
Great crudo mare with oysters, scampi, red prawns, crispy cuttlefishes, tartare of the day, carpacios, Balik salmon, hairy mussels and sea walnuts (2 people)	€ 70
Catalan style lobster*	€ 30
Balik salmon, Cantabrian anchovies, salted butter and bread	€ 30
Sushi roll and sushi Jo	€ 28
Tartare of the day	€ 25
Seafood sauté	€ 23
Seafood salad with prawns, octopus, cuttlefish and oranges*	€ 21
Prawn salad, avocado, cherry tomatoes, cucumbers and almonds*	€ 21
"Ciccio" pizza with smoked salmon, stracciatella cheese and courgettes	€ 19
"Ciccio" pizza with rocket salad, cherry tomatoes and buffalo mozzarella	€ 16
Aubergine parmigiana	€ 16

• **FIRST COURSES** •

Pasta of the day	€ 20
Homemade tagliolini pasta with venus clams and cherry tomatoes	€ 22
Pacchero pasta with red prawns, lime, basil pesto, fried crispy courgettes and prawns tartare	€ 24
Spaghettoni "Senatore Cappelli" with scampi, bottarga and saffron	€ 24
Risotto with scallop, black truffle and crispy bacon	€ 24

• **MAIN COURSES** •

Mixed grill of fish from Adriatic Sea with king prawn, swordfish, scampi, octopus and squid*	€ 26
Wellington Sea Bass stuffed with vegetables and seasonal mushrooms	€ 26
Tuna steak, vegetables and teriyaki sauce	€ 25
Lightly fried mix fish with prawns, cuttlefish, squid, octopus and "paranza" small fish mix*	€ 24
Crispy lamb chops with honey marinated chard	€ 26
Fresh fish of the day	€ 75 <sup>al kg</sup>
King prawns*	€ 100 <sup>al kg</sup>
Maine lobster	€ 120 <sup>al kg</sup>
Large scampi*	€ 120 <sup>al kg</sup>
Lobster/Blue Lobster/ Greek Lobster	€ 150 <sup>al kg</sup>

• **CONTORNI** •

Mixed salad	€ 8
Baked potatoes	€ 8
Lightly fried potatoes	€ 8
Grilled vegetables	€ 10

• **FRUIT AND DESSERT** •

Fresh fruit	€ 10
Homemade dessert	€ 10

Cover charge € 5

\*Blast frozen and defrosted product

Please inform us of any food allergies or intollerances