

## Crudi

Il crudo dell'Alamare .....	28
<i>Scampo e lampone, Gambero rosso Mazara con arancia e pistacchio , Mazzancolla Sicilia con burratina e passion fruit, Tartarina di tonno, Carpaccio di Cappasanta e alchechengi Pesce, latticini, frutta a guscio, molluschi</i>	
Tartare di Tonno** al sale Maldon e maio di polipo.....	16
<i>con tarallo Napoletano Pesce</i>	
Ostriche Selezione .....	5
<i>Molluschi</i>	

## Antipasti

Impepata di cozze.....	10
<i>Molluschi</i>	
Tagliatelle di seppie su vellutata di zucca liquirizia e tarallo napoletano .....	15
<i>Molluschi, frutta secca, glutine, latticini</i>	
Insalata d' Alamare con polipo e seppie ai frutti di mare e gambero rosso di Mazara.....	16
<i>Molluschi, corstacei</i>	
Polipo rosticcato al Topinambur, fonduta di Montasio e scalogno glassato.....	17
<i>Molluschi, latticini</i>	
Cappesante scottate, noce di burro al limone e vino bianco germogli di ravanello.....	14
<i>Molluschi, latticini</i>	
Sautè di vongole su crema di polenta e peperoncino.....	15
<i>Molluschi</i>	

## Primi

Tagliolini ai gamberi rossi di Mazara.....	22
all'aglio nero e crema di Burrata	
<i>Glutine, crostacei, latticini</i>	
Scialatielli allo scoglio.....	18
Pasta fresca ai frutti di mare del giorno, scampo leggermente rossa	
<i>Glutine, Crostacei, molluschi</i>	
Linguine all'Astice.....	22
sugo alla polpa d'astice ai pomodorini	
<i>Glutine, Crostacei</i>	
Candele di Gragnano con seppie e cime di rapa,.....	18
colatura di alici di Cetara e tarallo napoletano	
<i>Pesce, glutine, latticini, frutta a guscio</i>	

## Secondi

Tagliata di Tonno .....	18
in crosta di pistacchio su letto di soncino e vinaigrette pompelmo e miele	
<i>Pesce</i>	
Tagliata di spada in salmoriglio.....	17
e croccante cavolo viola marinato	
<i>Pesce</i>	
Frittura di Mare.....	22
Calamari, alici, polipo e code di gamberoni	
<i>Pesce, crostacei</i>	
Pignatiello alla Salernitana.....	19
Zuppetta ai frutti di mare scampo, gamberone, seppia e calamaro	
<i>Frutta a guscio, molluschi</i>	
Grigliata di mista di mare.....	26
Calamaro, seppia nera, 2 gamberoni, scampo, trancetto di tonno	
<i>Pesce, Crostacei</i>	
Calamaro ripieno, con scarola saltata ai capperoni e olive.....	18
<i>Glutine</i>	

segue pagina...

## Pescato del giorno..... prezzo al kg

Selezioniamo ogni giorno dal mercato del pesce le delizie dei nostri mari, potrai trovare:

### Leccornie di mare

- Cannolicchi del Tirreno
- Moeche (nei periodi di muta)
- Percebes
- Ricci di Mare
- Limoni di Mare
- Aragoste
- Granceole

### Pesci pescati

- Pezzonie
- Saraghi
- Marmore
- San Pietro
- Ombrine bocca d'oro  
e altro ancora...

Disponibili su ordinazione le pezzature fuori misura del pescato, salvo disponibilità e stagionalità.

## Catalana Solo su ordinazione

Leggera.....33

Gamberoni, Scampi, Gambero Rosso, Mazzancolle, Calamaro, Cozze e Vongole

Imperiale\*.....48

Astice, Gamberoni, Scampi, Gambero Rosso, Mazzancolle, Calamaro, Cozze e Vongole

\*Minimo 2 porzioni

## Zuppe Solo su ordinazione

Zuppa di Pesce.....30

Cozze, vongole, frutti di mare del giorno, calamari, seppie, gamberone, scampo, gallinella, scorfano e pescatrice

Minimo 2 porzioni

## Tutti i Giovedì

Zuppa di Cozze tipica Napoletana.....18

Cozze, vongole, lumachine di mare, scampi, fresella e taralli condita con il O'Russ ( salsa a base di peperoncino e pomodoro )

Minimo 2 porzioni

## Contorni

Verdure alla Griglia (6.00)

Verdure del giorno (5.00)

Insalata Mista (4.00)

Raccomandiamo di far presente eventuali allergie o intolleranze, considerato che la nostra cucina non è dotata di laboratorio specifico per la celiachia e che in questo menu potrebbero essere presenti tutti gli allergeni.

Vedi allegato II del REG CE 1169/2011

- Nota del Ministero della Salute n. 3574 del 06/02/2015.

Come previsto dalle normative vigenti, in questo locale è utilizzato il sistema di abbattimento rapido delle temperature degli alimenti (-22°C).

Lo senti il rumore del mare,  
quella voce riconoscibile che si infrange sulla riva.  
Te la spiega in un attimo, la vita.  
(Fabrizio Caramagna)

