

## ANTIPASTI

Tartare di tonno in salsa guacamole €25\*

Selezione di affettati misti "Ruliano" €20

Calamaro al nero con crema di  
barbabietola rossa €16\*

Baccalà mantecato fritto e coulis di  
pomodoro datterino giallo €20\*

Crema di zucchine e fasolari €18

Crudité di pesce (gambero, scampo,  
tonno, ricciola, salmone) €27\*

Burrata con lampascioni €12

Si invita la spettabile clientela allergica/intollerante a rivolgersi al personale di sala per consultare  
il registro allergeni

I prodotti contrassegnati dall'asterisco potrebbero essere congelati

## PRIMI PIATTI

Cannellone di semolino ripieno di ragù bianco  
su fonduta di formaggio €18\*

Pici all'aglione e stracciato di mozzarella €20\*

Spaghettoni con cipollotto e peperoncino fresco  
dolce €18

Raviolone bicolore ripieno di gambero marinato  
al lime nel suo guazzetto €24\*

Risotto ai frutti di mare €22

Fregola sarda con scampi e fiori di zucca €20

Orecchiette fatte in casa alla martinese con  
polpette e bracioline €20\*

## SECONDI PIATTI

Petto d'anatra all'arancia e bouchet di  
verdure bollite e salsa al porto rosso €24\*

Maialino da latte in porchetta con patate  
mascotte €22\*

Filetto di manzo allo zola e pepe verde  
su rosti di patate €29

Coda di rospo bardata in pancetta di maiale  
su crema di aglio dolce €28\*

Spiedino misto con mazzancolla, branzino,  
salmone in citronella su crema di cima di  
rapa €28

Polipetti freschi alla luciana e crostone  
di pane €18\*

## CONTORNI

Verdure grigliate €8

Caponatina di melanzana €8

Patate al forno €8

Puntarelle aglio, olio e peperoncino €8

Verdure miste all'agro €8

COPERTO €5