

Edoardo e Giulio vi danno il benvenuto

Vi proponiamo un menù degustazione a base di pesce freschissimo, verdure di stagione e un'ampia scelta di vini. Qui da noi si inizia al tramonto, verso le 20.30, con un aperitivo e si prosegue con vari antipasti come le seppie con i funghi, il piatto mediterraneo o il nasello in maionese per continuare con un primo e un grande pesce al forno. A questo punto potete decidere se gustarvi una bella crepe suzette con gelato o farvi tentare da un piatto di crostacei (gamberi, scampi al vapore o aragosta). Per tutti un'ampia selezione di grappe e whiskey. Menù piccolo da 46 a 51€, menù completo di crostacei 67€.

Welcome by Edoardo and Giulio!

We offer you a Set Menu with fresh from the sea fish, seasonal vegetables and a wide range of wines. The dinner begins at sunset, about 8.30 p.m., with a glass of wine and several starters such as seppie con i funghi (squids and mushrooms), piatto mediterraneo (baby squids, tomatoes, potatoes, parsley and olive oil), nasello in maionese (white fish served with mayonnaise) to go on with pasta and a big fish cooked in the oven. Then you decide whether to try our vanilla ice-cream crepe suzette or to conclude with our shellfish triumph (scampi, prawns or langustine). For everyone a wide selection of grappe and whiskey. Tasting Menu from 46 to 51€, including shellfish 67€