



Gamberi rossi Fritti in "Tempura"  
*Red prawns fried in "Tempura"*  
(5pz) €70

Gnocchi Vongole, Zucchine e Bottarga  
*Gnocchi with clams, zucchini and roe*  
€38

Tartare di Tonno con erba cipollina  
*Tuna tartare with chives*  
€36

Raviolo Caprese  
€30

Carpaccio di Gamberi, Burrata, gel al bergamotto  
ed Insalatina croccante  
*Prawns carpaccio, Burrata, bergamot gel and  
crunchy salad*  
€38

Polpettine di Melanzane Fritte  
*Deep fried eggplant bon bon*  
(4pz) €32

Gamberi e Calamari Fritti  
*Fried Squid and Prawns*  
€45

Parmigiana di Melanzane  
*Eggplant Parmigiana*  
€28

Polpo Scottato con Scarola Maritata, pinoli, olive  
nere e capperi  
*Seared octopus with escarol, pine nuts, black  
olives and capers*  
€36

Crudo e Cotto di Mare "Gamberi rossi di Sicilia,  
Scampi, Tartare di Tonno, seppia Cotta a bassa  
temperatura"  
*Raw and cooked seafood "Red Sicilian prawns",  
scampi, tuna tartare, low temperature cooked  
cuttlefish*  
(min 2pax) €120

— DESSERT —

Insalata d'Astice con verdure in agrodolce  
*Lobster salad with sweet-and-sour vegetables*  
€70

Baba' Napoletano  
*Rum Baba'*  
€20

Tiramisù  
€20

Tagliata di Frutta di Stagione  
*Slice of seasonal fruits*  
€20

Gelati o sorbetti  
*Ice cream or sorbet*  
€18



PUNTA TRAGARA