

Insalate / Salads

Caponata di verdure, frutta secca e basilico

Vegetable caponata, dried fruit and basil

Insalata Nizzarda

Nicoise salad

Insalata Pellican Point

Misticanza, pomodorini, avocado, fagiolini, mazzancolle scottate

Pelican point salad

Pomodoro e mozzarella di bufala DOP

Tomato, buffalo mozzarella and basil

Antipasti Italiani / Italian Starters

Melanzana, bufala, pomodoro e Balsamico

Eggplant buffalo mozzarella, tomato and balsamic vinegar

Scampi crudi limone e frutti rossi

Raw scampi, lemon and red berries

Battuto di tonno, zenzero e lime

Tuna tartare, ginger and lime

Polpo, patate schiacciate, olive e pomodorini

Octopus, mashed potatoes, olives and cherry tomatoes

Primi piatti / First Courses

Spaghetti vongole e fiori di zucca

Spaghetti, clams and courgette flowers

Linguine all'astice

Linguine with lobster

Paccheri ai frutti di mare

Sea food paccheri pasta

Tagliolini, pomodoro fresco e basilico

Handmade tagliolini pasta, fresh tomato and basil

Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia

Butter and sage ravioli filled with ricotta and spinach

Secondi piatti / Main courses

Tofu panato e cous cous di verdure

Breaded tofu and vegetables cous cous

Pescato del giorno intero al forno o griglia (per due persone)

Baked or grilled catch of the day

Trancio di rombo limone, capperi e spinaci

Turbot fillet, lemon sauce, capers and spinach

Soutè di cozze e pane tostato

Mussels sauté and toasted bread

Astice intero alla griglia e insalatina

Grilled lobster and fresh small salad

Frittura di calamari, gamberi e verdura

Fried calamaries, shrimps and vegetables