

PRIMI PIATTI

SPECIALITÀ HOUSE SPECIALS

ORECCHIETTE FRIARIELLI E ACCIUGHE 10.00

Friarielli, acciughe, aglio (1-4)
Turnip tops, anchovies, garlic

PACCHERI CODE DI SCAMPI E PESTO DI PISTACCHIO 13.00

Code di scampi, pesto di pistacchio, olio d'oliva, aglio, vino (1-2)
Clams, garlic, white wine, parsley

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 13.00

Vongole, aglio, vino bianco, prezzemolo (1-14)
Clams, garlic, white wine, parsley

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE AL POMODORO 14.00

Salsa di pomodoro, seppie, polipi, gamberetti, polpa di granchio, cozze, vongole veraci, vino bianco, aglio, prezzemolo (1-4-14)
Tomato sauce, mixed sea foods, white wine, garlic, parsley

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 13.00

Seppie, polipi, gamberetti, polpa di granchio, cozze, vongole veraci, vino bianco, aglio, prezzemolo (1-4-14)
Mixed sea foods, white wine, garlic, parsley

COPERTO € 2.50 | COVER CHARGE PER PERSON € 2.50