

Antipasti – Starters

Prosciutto crudo di Parma con ventaglio di Cantalupo

Parma ham and melon

La bufala e il pomodoro in caprese, olio evo e pepe nero

Tomatoes and buffalo mozzarella caprese style, olive oil, black pepper

Granzia di polpo* arrostito, crema di ceci al ramerino,
cuore di lattughino alla plancia e salsa portoferraiese

Grilled octopus, chickpea cream with rosemary, lettuce, petersil, anchovies & garlic sauce

Vitello tonnato con fiore di capperi

Cold veal with tuna sauce

Battuta di tonno* al profumo di lime e crema di avocado nero

Tuna tartare with lime and avocado cream

Fettunta toscana con valeriana, stracciatella, salmone fumè e cipolla candita

Fettunta (tuscan bread crouton with extravirgin olive oil and salt) soncino, stracciatella cheese, smoked salmon and onion confit

Ceasar Salad

Ceasar Salad

Crudo di scampì* e gamberi* su prenotazione

Raw scampì and prawns on request

Primi piatti – First course

Spaghetino espresso alle vongole veraci

Spaghetti with clams

Risotto carnaroli mantecato con olio evo e frutti di mare*

Risotto carnaroli with seafood

Penne "casa Rummo" al pomodoro e basilico

Penne with tomato sauce and basil

Gnocchetti di patate al ragout di seppia*, bottarga,
muscoli di mare e pomodori

Potato dumplings with cuttlefish sauce, bottarga, mussels and tomatoes

Bavette con fresco pomodoro, gamberi** e gocce di pesto alla rucola

Bavette (pasta) with fresh tomatoes, shrimps** and rocket pesto sauce

Trofiette liguri al pesto di basilico

Trofie with traditional pesto sauce

La nostra selezione di carni alla brace:

- ✓ Paillard di vitello - veal paillard
- ✓ Tagliata di manzo alla griglia su letto di rucla e scaglie di grana
grilled beef steak with rocket and grana cheese
- ✓ Filetto di manzo -- beef fillet
- ✓ Petto di pollo -- chicken breast
- ✓ Fiorentina (100gr)
- ✓ Piccole milanesi di vitello, crudaiola di pomodoro e basilico
Breaded veal "milanese" style, fresh tomatoes, basil

Contorni vegetables

Insalate di stagione

Big mixed salad in season

Patate Fritte

French fries potatoes

Verdure ai ferri

Grilled in season vegetables

Pasticceria a porzione

Sorbetti gusti misti

Frutti di bosco con gelato

Frutti di bosco

Secondi Piatti - Second course

Pescato del giorno alla brace (gr.100)

Grilled local catch of the day

Aragosta e astice locale su ordinazione (gr.100)

Local Mediterranean spiny lobster (gr. 100) / Local Lobster (gr 100)

Astice estero su ordinazione (gr.100)

Elswhere lobster on request (gr. 100)

Mazzancolle* alla brace (5 pezzi)

Grilled prawns (5 pieces)

Scampì* alla brace (al pezzo)

Grilled scampì (a piece)

Fruttura di calamari* e gamberi*, chips colorate e salsa tartara

Fried squid and shrimps, mixed vegetables chips, tartare sauce

Zuppetta di cozze alla marinara con crostoni di pane sciocco all'aglio

Mussels soup marinara style served with garlic croutons

Tutti i nostri secondi piatti verranno serviti con patate al rosmarino

All main courses are garnished with rosemary potato

*prodotto congelato/abbattuto