

Antipasti

Come Cicchetti 5 assaggi di antipasti freddi e caldi a persona € 36,00
Samples of cold and hot appetizers (Prep. Min. X 2)

Trittico di Caldi a persona € 24,00
Capasanta, involtino di radicchio con Gamberi, Canocchie al Traminer (Prep. Min. X 2)
TRIPTYCH OF HOT APPETIZER:
Scallop, radicchio roll with Prawns, Mantis shrimps with Traminer wine

Shabu Shabu € 24,00
Tonno Rosso Ikijime su gel di datterino, polvere di olive e capperi, e acqua di burrata
Sicilian Red Tuna shabu on datterino gel,olive and capper powder,octopus majo and burrata water

Fagotti € 16,00
Involtini di radicchio con Gamberi
Radicchio rolls with prawns

Assaggi di Marinati tipici € 20,00
Anguilla, Alici e Sarda in saor
The typical Eel, Anchovies, Sardines and light marinade

Fantasia di Mare a Vapore €21,00
Molluschi e Crostacei su salsa ajoli, con “majo maison” e giardiniera
Steamed Molluscs and Crustaceans fantasy

Cannocchie Sfiziose € 18,00
... al Traminer
Delicious Mantis shrimps with Traminer wine

Rustica di Polpo € 19,00
con sedano alla julienne, olivelle taggiasche e olio EVO
Octopus rustica with julienne celery, Taggiasca olives and extra virgin olive oil

Scottata di pesce Spada con pesto leggero € 18,00
Seared Sword-fish with pesto genoese style

Primi Piatti

il Risotto tradizionale di pesce bianco e Anguilla	a persona € 19,00
<i>Traditional fish and Eel risotto</i>	(Prep. Min. X 2)
Calamarata “Mancini”	€ 21,00
all’amatriciana con ciccioli di Anguilla affumicata	
<i>Ring pasta often in the amatriciana way with smoked Eel</i>	
Gnocchi di patate ripieni di burrata	€ 20,00
e gamberi di Mazara, calamaretti di Magnavacca e il suo nero	
<i>Gnocchi stuffed with burrata with Mazara’s prawns and squid</i>	
Mezzelune al Rombo con pomodorini confit e pesto leggero	€ 19,00
<i>Turbot-ravioli with cherry tomatoes confite and light pesto</i>	
Spaghetti al torchio	€ 20,00
con scampi, cappelletti, porri ,pachino e zucchine o asparagi(Secondo disponibilità del mercato)	
<i>Spaghetti with scampi, scallops, leeks and cherry tomatoes</i>	
Gnocchetti di patate con gamberi, datterini e olivelle taggiasche	€ 19,00
<i>Potato dumplings with prawns, datterini tomatoes and taggiasca olives</i>	
Spaghettoni “Mancini ” alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	€ 19,00

Secondi Piatti

Alla Comacchiese trancio di Anguilla spaccata con polenta cotta alla brace	€ 28,00
<i>Grilled eel with polenta</i>	
Grigliata mista di pesce , molluschi e crostacei alla brace	€ 30,00
<i>Mixed grill of grilled fish, molluscs and crustaceans</i>	
Con aggiunta di anguilla <i>With the addition of eel</i>	€ 36,00
Spiedini di gamberi e seppie	€ 19,00
<i>Shrimp and cuttlefish skewers</i>	
Capesante Nostrane gratinate	€ 20,00
<i>Scallops au gratin</i>	
Misto di Crostacei del nostro mare	a persona € 39,00
<i>Mixed Crustaceans from our sea</i>	(Prep. Min. X 2 Pers)
Fritto misto alla comacchiese paranza, calamari e seppie	€ 22,00
<i>Mixed fried fish of paranza, squid and cuttlefish</i>	
Fritto di calamari, gamberi e seppie	€ 22,00
<i>Fried calamari, prawns and cuttlefis</i>	