

Crudi

l'etto

Crostacei

Gamberi Rossi

€10

Scampi

€10

Gobbetti

€ 2 pz

Carpaccio di Gambero Rosso

€ 20

Carpaccio di Scampi

€ 20

Carpaccio di Spigola

€ 15

Carpaccio Fragolino

€ 15

Carpaccio di Triglia di scoglio

€ 15

Carpaccio di Gobbetti con carciofi

€ 18

Carpacci e

Tartare

Tartare di Tonno su vellutata di Patate

€ 16

Tartare di Salmone e Avocado

€ 15

Tartare di Spigola e Avocado

€ 18

Tartare Fragolino e Avocado

€ 18

Tartare di Ricciola

€ 20

Tagliatella di Seppia

€ 20

Frutti di

Mare

Ricci di Mare

€ 4 pz

Cannolicchi locali

€ 1,50 pz

Tartufi di Mare

€ 4 pz

Fasolari

€ 4 pz

Ostrica speciale Gillardeau

€ 6 pz

Marennes Oléron (Francia)

Ostrica speciale S. PuntoMare

€ 6 pz

Marennes Oléron (Francia)

Ostrica speciale Regal Selection Or

€7 pz

Bannow bay (Irlanda)

Ostrica speciale Tarbouriech

€ 7 pz

Sacca degli Scardovari (Italia)

Ostriche

Tornando dall'asta del pesce

di

Terracina

Fantasie Punto Mare

Rolls di Tonno 4

(patate e verdure in agrodolce 1 pz.)

€ 4

Rolls di Spigola 4

(verdure in agrodolce e cipolla caramellata 1 pz.)

4€

Cannolo di Gambero Rosso 2-4-6-9

(Gambero Rosso crudo e Ricotta)

16€

Cheesecake salata di Salmone 1-4-6

15€

Bruschetta Punto Mare

Bruschetta di Telline 1-10

15€

Bruschetta Broccoletti e Gamberi 1-2-9

14€

Bruschetta di Sconcioli 1-10

14€

Bruschetta con Pannocchie 1-4

14€

Antipasti freddi

La nostra Insalata di Mare 8-9-10

18€

Le nostre Alici marinate e puntarelle 4

14€

Catalana di Polpo Verace 10

16€

Insalata di Calamari con Carciofi crudi 10

18€

Antipasti caldi

Totani in Guazzetto 1-10

14€

Gamberi bianchi e broccoletti 1-2-9

14€

Totani ripieni con cicoria 1-10

15€

Polpettine di Cernia in umido 1-3-4-6

13€

Involtini di Melanzane, Radicchio e Gambero Rosso 1-4

18€

Carciofi alla Romana e Mazzancolle locali 10

16€

Sautè di Frutti di Mare 1-10

18€

Selezione di antipasti scelti dallo chef
(2 caldi - 2 freddi) (min. per due persone)
30€ per persona



Primi piatti

Spaghetti aglio, olio, peperoncino con tartare di Gambero Rosso

1-2-9

25€

Tonnarelli "Neri" ai Crostacei con Bottarga

1-2-4-9

25€

Spaghetti Monograno Felicetti alle Vongole Veraci

1-10

16€

Tagliolini o Gnocchetti al Gambero Rosso

1-2-9

(si consiglia aggiunta di Pecorino)

18€

Strozzapreti o Tagliolini Fragolino e Limone⁻⁴

18€

Spaghettoni Felicetti (Il Valentino) ai Ricci locali

1-10

25€

Ravioli ripieno di burrata con Gambero Rosso

1-2-3-6-9

22€

Risotto/Gnocchetti alla crema di Scampi

1-2-6-9

18€

Paccheri Felicetti con Triglia di scoglio

1-4

16€

Frittare

Frittura di Calamari e gamberi 16€ 1-2-9-10

Frittura di Paranza 16€ 1-4

Frittura di Alici 10€ 1-4

Frittura di Calamaretti 20€ 1-10

Gran fritto Punto Mare 25€ 1-2-4-9-10

(calamari, gamberi, alici e calamaretti)

Contorni

Patate al forno 5€

Cicoria ripassata o all'agro 6€

Broccoletti 6€

Verdure grigliate 6€

Insalata misticanza 4€

Carciofi alla Romana 8€

Dal mare...

**E' POSSIBILE SCEGLIERE IL MIGLIOR PESCATO LOCALE
DAL NOSTRO BANCO PESCHERIA E DAL NOSTRO ACQUARIO
E VI CONSIGLIEREMO LA MIGLIORE COTTURA**

IL PREZZO DEL PESCATO E' DI 8,50€ L'ETTO

Aquario

Aragosta locale di Ponza

18€ l'etto

Astice Blu Mediterraneo

11€ l'etto

Astice

8€ l'etto

Cicala di Mare

18€ l'etto

Zuppa di Pesce

(Scampi, Gamberi Rossi, Mazzancolle,
Calamari, Frutti di mare, Pescato del giorno)

90€

minimo per due persone

Allergeni

1 Cereali e derivati - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Latte -
7 Frutta a guscio - 8 Sedano - 9 Anidride solforosa e Solfiti - 10 Molluschi



Dessert

Tiramisù con savoiardo croccante 3-6

7€

Lemon curd frutti di bosco e basilico 1-3-6

7€

Cheesecake scomposta alla nutella o frutti di bosco 1-3-6

7€

Babà al rum con crema pasticcera o pistacchio 1-3-5-6-7

8€

Fruttini gelato 1-3-6-7

10€

Crostata fatta in casa 3-6

6€

Sorbetto al limone 6-9

6€

Gelato pesto di Pistacchio o Nocciola 1-3-5-6-7

8€

Tortino nero cuore caldo 1-3-6

7€

1-3-6

Tagliata di Frutta di stagione

10€

Ananas

6€

Acqua

3€

Birra Menabrea - Icnusa

4,50€

Coca cola

3,50€

Servizio 3€ per persona

