



Menu



Sfizziosità

CROCCHÈ CLASSICO 1pz	€ 2,50
CROCCHÈ 1pz <i>fonduta di formaggio e bacon croccante</i>	€ 4,00
FRITTATINA CLASSICA 1pz	€ 3,00
TRIS DI MONTANARE	€ 6,00
PATATINE FRITTE	€ 4,00
FIORE DI ZUCCA RIPIENO 1pz	€ 3,00
POLPETTE AL RAGÙ 4pz	€ 6,00
PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 6,00



Crudites dell' Ocean Street

TARTATE DI TONNO ROSSO	€ 16,00
TARTARE DI SALMONE	€ 16,00
TARTARE DI PESCE SPADA	€ 16,00
TRIS DI TARTARE	€ 18,00
PLATEAU (MOLLUSCHI)	€ 16,00
PLAT CRU (CRUDO MISTO)	€ 22,00



Antipasti di mare

PIGNATIELLO DI MARE	€ 18,00
POLPO ALL'INSALATA	€ 16,00
POLPO ALLA LUCIANA	€ 16,00
SALMONE MARINATO <i>finocchietto e arancia</i>	€ 15,00
FRITTO DI ALICI	€ 10,00
MISTO FANTASIA 6pz <i>crocchette di baccalà, spiedini di gamberoni con lardo di colonnata panato alle mandorle, involtini di pesce spada ripieno di provola con lime ricotta e menta</i>	€ 14,00
COZZE AL LIMONE/IMPEPATA	€ 10,00
SAUTÈ DI COZZE	€ 10,00
SAUTÈ MISTO	€ 16,00
SAUTÈ ALLE VONGOLE VERACI	€ 22,00

Primi di terra

SPAGHETTI ALLA NERANO	€ 12,00
PASTA PATATE E PROVOLA	€ 10,00
PACCHERI ALLA GENOVESE	€ 12,00
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	€ 9,00

Primi di mare

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	€ 18,00
RISOTTO ALLA PESCATORA	€ 16,00
PACCHERI AGLI SCAMPI <i>con olive verdi e stracciata di bufala</i>	€ 16,00
PENNONI CON BACCALÀ <i>con datterino giallo, olive e capperi</i>	€ 16,00
SCIALATIELLI " OCEAN"	€ 16,00

Secondi di terra

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA

€ 18,00

TAGLIATA DI MANZO

€ 20,00

con rucola, datterino e scaglie di grana padano

MISTO CARNE

€ 20,00

(bistecca di pollo, manzo, salsiccia di suino, costoletta di maiale) servito con patate al forno e scarole alla monachina

HAMBURGER DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA 300gr

€ 14,00

con uovo strapazzato, bacon, patatine fritte

Secondi di mare

FRITTO DI BACCALÀ

con scarola alla monachina

€ 16,00

POLPO ALLA GRIGLIA

*su crema di patate aromatizzate alle erbe
e fondata al formaggio*

€ 16,00

FRITTURA GAMBERI E CALAMARI

€ 16,00

FRITTURA CALAMARI

€ 16,00

FRITTURA DEL GOLFO

gamberi, calamari, alici, paranza, baccalà

€ 20,00

FILETTO DI TONNO ROSSO SCOTTATO

€ 16,00

GRIGLIATA IMPERIALE 5pz

€ 22,00

Pokè

TUNA

€ 15,00

Tonno rosso, riso basmati, lattughino, mais, datterino rosso, olive bianche, carotine julienne e philadelphia

SAKÈ

€ 15,00

Sashimi di salmone, riso venere, lattughino, avocado, olive bianche, carotine julienne e stracciata di bufala

SWORD FISH

€ 15,00

Tartare di pesce spada, farro, lattughino, datterino giallo, carotine, mais e feta greca

MAZARA

€ 23,00

Gamberi rossi di mazara, riso basmati, olive verdi, stracciata di bufala, datterino giallo, mais, carotine julienne

CHICKEN

€ 12,00

Tagliata di pollo, riso basmati, lattughino, uovo sodo, datterino rosso, olive bianche, mais, carotine julienne e scaglie di grana padano

Pizze classiche

MARGHERITA <i>pomodoro, fior di latte di agerola e basilico</i>	€ 5,00
MARINARA <i>pomodoro, acciughe, capperi e olive</i>	€ 5,50
NAPOLETANA <i>Pomodoro, origano, aglio</i>	€ 4,50
NAPOLETANA 2.0 <i>pomodoro, origano, aglio orsino e datterino fresco scottato</i>	€ 7,00
CAPRICCIOSA <i>pomodoro, fior di latte di agerola, funghi champignons, olive nere, carciofi grigliati e prosciutto cotto</i>	€ 8,00
DIAVOLA <i>pomodoro, fior di latte di agerola e salame piccante</i>	€ 7,00
FRESCA D'ESTATE <i>fior di latte di agerola, all'uscita parma doppia corona, rucola, pomodorini e scaglie di grana padana</i>	€ 10,00
SFIZISSIMA <i>fior di latte di agerola, wurstel e patatine</i>	€ 7,50
CONTADINA <i>provola di agerola, salsiccia sbriciolata e patate al forno</i>	€ 8,50
BUFALINA <i>pomodoro, mozzarella di bufala dop e basilico</i>	€ 8,00

RIPIENO AL FORNO

€ 9,00

ricotta condita, provola di agerola, pepe e ciccioli

CARABINIERA

€ 10,00

*pomodoro, fior di latte di agerola, salame piccante,
olive nere e aglio orsino*

Pizze speciali

CONTADINA 2.0

€ 12,00

*provola di agerola, salsiccia sbriciolata, patate al forno,
all'uscita bacon croccante e fonduta di formaggio*

GENOVESE

€ 12,00

*sugo alla genovese, provola di agerola,
scaglie di caciocavallo e riduzione di basilico*

FIOR DI ZUCCA

€ 12,00

*provola di agerola, pancetta arrotolata
e fiori di zucca ripieni*

PISELLI IN 3 CONSISTENZE

€ 13,00

*vellutata di piselli, bacon croccante, stracciata di bufala,
piselli gratin, all'uscita l'essenza di piselli gelificata*

Pizze speciali "Ocean"

POLPO

€ 20,00

vellutata di patate aromatizzata alle erbe,
polpo grigliato e salsa allo zafferano

FRUTTI DI MARE

€ 18,00

pomodoro, fior di latte di agerola, molluschi e pescatora

MAZARA

€ 23,00

pesto di rucola alle mandorle, stracciata di bufala
e tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo

ISLAND

€ 20,00

Fior di latte di agerola, baccalà, peperoncini del fiume
e mousse di olive nere di gaeta

NORVEGESE

€ 18,00

Fior di latte di agerola, rucola,
salmone marinato al finocchietto e pomodoro semidry

Dolci

TIRAMISÙ	€ 5,00
CHEESECAKE	€ 6,00
BABÀ CLASSICO	€ 4,00
BABÀ FARCITO	€ 5,50
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO	€ 5,00
CRUMBLE ALLA NOCCIOLA	€ 5,00
MILLEFOGLIE	€ 5,00
TORTA CAPRESE	€ 5,00

Bevande

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE	€ 2,00
COCA COLA 33cl	€ 3,00
COCA COLA ZERO 33cl	€ 3,00
COCA COLA 1lt	€ 5,00
FANTA 33cl	€ 3,00
ESTATHE' PESCA/LIMONE 33cl	€ 3,00



Birre alla spina

MORETTI BIONDA 20cl	€ 2,50
MORETTI BIONDA 40cl	€ 4,50
MORETTI ROSSA 20cl	€ 3,00
MORETTI ROSSA 40cl	€ 5,50

Birre in bottiglia

PERONI NASTRO AZZURRO 33cl	€ 2,50
HEINEKEN 33cl	€ 3,00
CERES 1lt	€ 3,50
TENNENT'S 33cl	€ 4,00
TUBORG 33cl	€ 3,00
PAULANER 33cl	€ 5,00

Vini bianchi

FALANGHINA "FEUDI"	€ 16,00
FALANGHINA "OCONE"	€ 18,00
PECORINO "ROVERI"	€ 25,00
FIANO " TERRE DI VALTER"	€ 28,00
GRECO " TERRE DI VALTER"	€ 28,00
CODA DI VOLPE " OCONE"	€ 18,00
BIANCOLELLA " CASA D'AMBRA"	€ 28,00
LANGHE DOC ARNEIS "BLANGE"	€ 40,00
EWURZTRAMINER "ELENA WALCH"	€ 35,00

Vini rossi

PRIMITIVO " PAOLO LEO"	€ 22,00
AGLIANICO RUBRATO "FEUDI"	€ 20,00
NERO DI TROIA	€ 18,00
TAURASI "FEUDI"	€ 40,00





Allergeni

ALLEGATO II AL REG. (UE) 1169/2011 - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.

GLUTINE

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

CROSTACEI E DERIVATI

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

UOVA E DERIVATI

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima.
Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme etc...

PESCE E DERIVATI

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

ARACHIDI E DERIVATI

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

SOIA E DERIVATI

latte, tofu, spaghetti, etc...

LATTE E DERIVATI

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte





FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

SEDANO E DERIVATI

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

SENAPE E DERIVATI

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

SEMI DI SESAMO E DERIVATI

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO₂

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.

LUPINO E DERIVATI

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.

MOLLUSCHI E DERIVATI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc...

