

ANTIPASTI & INSALATE

**PICCOLA SELEZIONE
DI CRUDO — 25€** ^{2, 4, 14}

TARTARE DI TONNO — 19€
Pomodori secchi, capperi ^{1, 4}

MANZO MARINATO AGLI AGRUMI — 21€
Rafano, noci ^{1, 3, 8}

SAUTÉ DI COZZE — 15€
Erbe di finocchietto, pane grigliato ^{1, 12, 14}

INSALATA ESTIVA - 15€
Pesche, pecorino,
limone, condimento alla senape ^{7, 8, 10, 12}

INSALATA THE BOX — 14€
Misticanza, mozzarella di bufala, carota,
finocchi, olive, fagioli del purgatorio, pomodoro
Datterino, condimento alla senape ^{VG, 10, 12}

CONTORNI

SPINACI SALTATI ^{VG} — 5€

PATATINE FRITTE ^{VG} — 5€

PATATE ARROSTO AL

ROSMARINO ^{VG} — 5€

INSALATINA DI RUCOLA — 5€
Pomodori confit, pinoli ^{VG, 8, 12}

MENU' COMPLETO

*Dal lunedì al Venerdì
Acqua, caffè, pane e coperto inclusi*

UNA PORTATA — 18€ DUE PORTATE — 25€

AGGIUNGI UN DOLCE +5€

SECONDI

MOSCARDINI IN UMIDO — 18€
Vino rosso, aglio,
peperoncino ^{1, 12, 14}

**FINOCCHI GRIGLIATI
AL CARBONE — 16€**
Fave, arancia rossa, nocciole,
pane profumato ^{VG, 8}

FRITTO MISTO — 21€ ^{LRG 12€ SML}
Maionese al limone ^{1, 2, 3, 4}

BURGER DI PESCE — 18€
Pane burger Wild Buns,
tonno scottato, salsa green
goddess, cipolla di Tropea,
finocchietto,
radicchio ^{1, 3, 7, 4}

CHICKEN PAILARD — 19€
250g

ENTRECOTE DI MANZO — 29€
250g

FILETTO DI BRANZINO — 23€
250g ⁴

PASTA

TROFIE — 17€
Pesto di basilico Ligure ^{V, 1, 3, 7, 8}
(tempo di cottura 15 minuti)

PASTA ALL'UOVO — 16€
Salsa ai tre pomodori,
basilico, parmigiano ^{V, 1, 3, 7}

**TAGLIOLINI ALL'UOVO
ALLA PESCATORA — 22€**
Cozze, vongole, gamberi
rosa ^{1, 2, 3, 4, 7, 8, 12, 14}

PAPPARDELLE — 18€
Ragù di cinghiale, ginepro ^{1, 3, 7, 12}

Coperto, pane e olio 3€ a persona. Facciamo del nostro meglio per servire piatti preparati con ingredienti di stagione e, quando possibile, di origine locale.

Per qualsiasi informazione aggiuntiva sugli allergeni, non esitate a chiedere al nostro cortese staff. V=Vegetariana VG=Vegana 1-Glutine, 2-Crostacei, 3-Uova,

4-Pesce, 5-Arachidi, 6-Soia, 7-Latticini, 8-Frutta a Guscio, 9-Sedano, 10-Senape, 11-Sesamo, 12-Anidride Solforosa, 13-Lupini, 14-Molluschi

STARTERS & SALADS

SELECTION OF CRUDO FOR ONE— 25€ ^{2,4,14}

TUNA TARTARE— 19€

Sun-dried tomato, caper ^{1,4}

CITRUS CURED BEEF — 21€

Horseradish, walnut ^{1,3,8}

MUSSELS— 15€

Fennel herb, grilled bread ^{1,12,14}

SUMMER SALAD— 15€

Peach, pecorino cheese, lemon, mustard
dressing ^{7,8,10,12}

THE HOX SALAD — 14€

Mixed leaves, buffalo mozzarella, carrot, fennel,
olives, beans, Datterino tomato, mustard
dressing ^{VG,10,12}

SIDES

SAUTÉED SPINACH ^{VG} — 5€

FRENCH FRIES^{VG} — 5€

ROASTED ROSEMARY POTATOES^{VG} — 5€

ROCKET SALAD — 5€

Tomato confit, pine nut ^{VG,8,12}

SET MENU

*From Monday to Friday
Includes cover charge, water, coffee*

SECOND COURSES

'MOSCARDINI' BABY OCTOPUS STEW— 18€

Red wine, garlic, chilli ^{1,12,14}

CHARCOAL GRILLED FENNEL— 16€

Fava beans, blood orange, hazelnut,
bread ^{VG,1,8}

FRIED MIXED FISH“FRITTO MISTO” —

21€ ^{LRG} 12€ ^{SML}

Lemon mayonnaise ^{1,2,3,4}

TUNA BUN — 18€

Bun, seared tuna, Tropea onion, dill,
radicchio, green goddess sauce ^{1,3,7,4}

CHICKEN PAILARD — 19€

250g

SIRLOIN STEAK — 29€

250g

SEA BASS FILLET — 23€

250g

PASTA

TROFIE — 17€

Ligurian basil pesto ^{V,1,3,7,8}

(cooking time 15 minutes)

HOME MADE PASTA— 16€

Three tomato sauce,
basil, parmesan ^{V,1,3,7}

HOME MADE TAGLIOLINI PESCATORA — 22€

Mussel, clam,
pink prawn ^{1,2,3,4,7,8,12,14}

PAPPARDELLE — 18€

Wild boar ragu, juniper ^{1,3,7,12}

ONE COURSE — 18€ TWO COURSES — 25€

ADD A DESSERT +5€

A cover charge of 3€ / per person will be applied to all tables. We do our best to serve up dishes using seasonal and locally sourced produce where possible.

For any additional info on allergens please ask one of our friendly team. V=Vegetarian VG=Vegan 1-Gluten, 2- Crustacean, 3-Eggs, 4-Fish, 5-Peanut, 6-Soy,

7-Dairy, 8- Nuts, 9-Celery, 10-Mustard, 11-Sesame, 12-Sulphites, 13-Lupin, 14-Molluscs