

MENU

ANTIPASTI	PRIMI
SARDE IN SAOR 12,00€ Sardecche fritte marinate con cipolla, uvetta e pinoli	CASARECCI DALL'ANTONIA 12,00€ Strigoli con polpa di granchio, salsa di pomodorini e basilico
SAOR DI GAMBERI 14,00€ Gamberi fritti marinati con cipolla, uvetta e pinoli	SPAGHETTI ALLE VONGOLE 14,00€
GAMBERI ALLA CATALANA 12,00€ Code di gamberi servite con macedonia di verdure fresche alla catalana	LINGUINE AL NERO DI SEPPIA 12,00€
MOSCARDINO BOLLITO 10,00€	SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 15,00€
ASTICE O ARAGOSTA Prezzo a seconda del mercato e pezzatura	SPAGHETTI AL RAGU' DI CAPESANTE 15,00€ Spaghetti semi-integrali con capesante e pomodorini freschi
GRANSEOLA (55gr)(se disponibile) 18,00€	LINGUINE CON POLPA D'ASTICE 18,00€
MISTO AL VAPORE 22,00€	RISOTTO AGLI SCAMPI (min. 2 persone) 15,00€ a porzione
POLENTA E SCHIE 14,00€ Gamberi grigi sgusciati serviti su un letto di polentina morbida	RISOTTO ALLA MARINARA (min. 2 persone) 12,00€ a porzione
PIOVRA MARINATA 12,00€ Rondelle di piovra al vapore servita con patate bollite e olive taggiasche	VELLUTATA DI CROSTACEI E POMODORO 8,00€
PIOVRA FRITTA 15,00€ Rondelle di piovra infarinate e fritte, servite con cipolla fritta	
BACCALA' MANTECATO 13,00€ Baccalà mantecato con polentina morbida e crostino ai cereali	SECONDI
CAPASANTA NOSTRANA 5,00€ al pz	GRIGLIATA MISTA (min. 2 persone) 38,00€ Branzino, Orata, Coda di Rospo e Scampi
CAPASANTA FRANCESE 4,00€ al pz	ROMBO AL FORNO 4,80€ all'etto
CANESTRELLI (alla coppia) 3,00€	BRANZINO DI VALLE 4,80€ all'etto
CAPELUNGHE (se disponibili) 14,00€	ORATA AL FORNO 16,00€
SCAMPI CRUDI 3,00€ al pz	BRANZINO AL SALE O AL FORNO 16,00€
GAMBERI BLU CRUDI 3,00€ al pz	SOGLIOLA AL FORNO 18,00€
OSTRICHE da 4,00€ a 5,00€ al pz	ANGUILLA ALLA GRIGLIA (min. 2 persone) 6,00€ all'etto
CRUDO MISTO 22,00€	CODA DI ROSPO ALLA BUZARA 18,00€ Coda di Rospo cotta in casseruola con capperi e sugo di pomodoro
CARPACCIO MISTO CRUDO 15,00€	CODA DI ROSPO AL FORNO 18,00€
COZZE AL SALTO 10,00€	FILETTO DI BRANZINO 16,00€ Filetto di Branzino al forno in crosta di patate
VONGOLE AL SALTO 14,00€	FRITTURA MISTA 18,00€
	SCAMPI ALLA GRIGLIA 25,00€
	GAMBERONI ALLA GRIGLIA 22,00€
	GRANSOPORO AL FORNO (su prenotazione) 3,80€ all'etto
	CONTORNI 5,00€
Acqua 3,00€	Frutta fresca 5,00€
Vino spumante Brut della Casa (0,75) 14,00€	Dessert vari della Casa 6,00€
Vino fermo Soave della Casa (0,75) 14,00€	Biscotti con Crema Mascarpone 4,00€
Caffè 2,00€	Sorbetto al Limone 4,00€
Coperto 3,00€	

ELENCO DEGLI ALIMENTI O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1) Cereali contenenti Glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci pistacchi e loro derivati
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12) Anidride solforosa o solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni chiedere il libro mastro delle ricette contenente gli allergeni.

(*)Alcuni prodotti potrebbero essere congelati se non disponibile il prodotto fresco

()Gli alimenti vengono sottoposti a procedura di abbattimento della temperatura nel rispetto degli obblighi di legge e per garantire la salubrità dei prodotti**