

Antipasti



*Antipasto di mare misto
“Vittoria” €18’00
(tartare di tonno salmone
marinato polipetti al sugo
insalata di mare bruschetta
alle vongole saùte di cozze)*

Saute di cozze con crostini di pane €10’00

Saute di cozze e vongole con crostini di pane €16’00

Impepata di cozze imperiale € 15’00

Insalata di mare €10’00

Tartare di tonno rosso €15’00

Bruschette di mare miste € 10’00

PRIMI

Spaghetti alle vongole veraci €16’00

Strozzapreti allo scoglio €17’00

Tonnarelli con cozze e pecorino romano €15’00

Fettuccine gamberi e pachino €16’00

Primi del giorno €14/18



Secondi



Frittura calamari e gamberi €16'00

Frittura di calamari €15'00

Gamberoni su crosta di pane al prosecco € €17'00

Filetti di orata con chips di patate 18'00

Calamaro al forno con pomodorini €17'00

Contorni

Insalata verde €4'00

Insalata mista €5'00

Patate fritte €5'00

Verdura di Stagione €6/7'00





Dolci

Dolci della casa €5'00

Gelato vari gusti €5.00

Tartufo bianco o tartufo nero €5'00

Tartufo bianco o nero affogato €6'00

Sorbetto al limone o mandarino €5,00

Bevande Caffè Amari e Liquori

Acqua 75cl €3'00

Acqua 50cl €2'00

Lattine 33cl (coca cola aranciata sprite ecc..) €3'00

Coca cola -the freddo 50cl €3'50

Nastro azzurro 33cl €3'50

Icnusa non filtrata 33cl €4'00

Nastro azzurro 66cl €4'50

Peroni 66cl €4'00

Heineken 33cl €3'50

Heineken 66cl €4'50

Amari e liquori €4'00

Caffè €1'50

Caffè Orzo e Ginseng €2,00



Carta dei vini

SOPRALERIGHE

Si presenta con un perlage vivace e un giallo paglierino scarico, i profumi sono gradevolmente freschi , con sfumature fruttate di frutta gialla ,pesca e albicocca.

Al palato si presenta pulito,piacevole.

La gradazione alcolica è di 11%

Il prezzo della bottiglia è di

€15,00

IL BELLONE

É un vitigno a bacca bianca autoctono.

Il bellone viene sempre più vinificato in purezza. Alla vista si presenta con venature dorate.

La gamma olfattiva risulta molto fresca , con note fruttate e mature al pompelmo e alla pesca ,sfumati da fondi di miele e mandorla

La gradazione di questo vino è di 12,5%

Il prezzo della bottiglia è di

€18.00

LA FALANGHINA

Viene vendemmiato tra la fine di settembre e i primi di ottobre.

All'aspetto si presenta con colore giallo paglierino con riflessi verdognoli , profumo fresco con note di agrumi e fiori bianchi , vino dalla spiccata acidità ma allo stesso tempo buon equilibrio e buon profumo

La gradazione di questo vino è di 12%

Il prezzo della bottiglia è di

€12,00

PIETRAIA BIANCO

Si classifica come un blend laziale di Chardonnay, grechetto, procanico e falanghina. Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e lavorate a temperatura controllata. Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo intenso e fruttato, accompagnato da fiori bianchi, mela e pesca, il suo gusto è morbido e delicato
La gradazione di questo vino è di 12,5%

Il prezzo della bottiglia è di

€12.00



RISTORANTE STABILIMENTO PIZZERIA

BAR TABACCHI

Via Carbonia 121 Passoscuro Rm

Info: 0661872440



#vittoriapassoscuro



Vittoria Passoscuro

