

# Orba Canocia

*Ci piace l' idea della nostra  
semplicita' nel fare ogni giorno cio'  
che piu' amiamo..*

*cucinare il pesce per voi*

*Buon Appetito*

|                                          |               |
|------------------------------------------|---------------|
| <i>Coperto</i>                           | <i>E 2,50</i> |
| <i>Acqua (la serviamo microfiltrata)</i> | <i>E 2,00</i> |
| <i>Dolci (tutti fatti in casa)</i>       | <i>E 6,00</i> |
| <i>Caffè</i>                             | <i>E 2,00</i> |

*N.B se hai problemi di allergie richiedici il menu' con  
gli allergeni di ogni piatto*

*N.B In alcuni periodi dell' anno o in caso di mancata  
reperibilita' alcuni prodotti potrebbero essere  
congelati*

-Tagliata di tonno scottata alla brace

All' aceto balsamico di modena

(con pomodorini gratinati)

E 16,00

-MIX Gratinato

(Cannolicchi, canestrelli, capasanta,  
scampo, mazzancolla, involtino di radicchio  
ripieno di gamberi )

E 23,00

-Filetto di S.Pietro

In salsa cream con crostino

E 12,00

**CARRELLATA DEGUSTAZIONE DI  
ANTIPASTI**

**6 portate**

La facciamo min x 2 persone

..E 31,00 cad

# VIA LIBERA AGLI ANTIPASTI...

## -Bruschette ai moscardini

(Leggermente piccanti)

E 11,00

## -Carpaccio di tonno affumicato

Con crostini al burro di Normandia E 14,00

## -Vapore di Mare

(seppia polpo gamberi carpaccio  
di tonno fume)'

E 16,00

## -Guazzetto di cozze vongole

(in bianco o in rosso) con crostini E 13,00

-Guazzetto di sole vongole veraci E 15,00

## -Involtini di radicchio alla brace (3 pz)

Ripieni di gamberi con polenta e rucola E 13,00

# *Crudita'*

## -LE TARTARE:

..Di solo Tonno

..BIS di Tonno e Ricciola

Servite con Pinzimonio

**E 16,00**

## -I CARPACCI:

Bis tra Ombrina, Ricciola o Spigola

Con crostini al burro di Normandia **E16,00**

## -CROSTACEI DI PORTO SANTO SPIRITO

Gamberi rossi, Gamberi viola

Scampi e Mazzancolle

(2 per tipo)

**E. 23,00**

## -GALA' di OSTRICHE MISTE 4pz

Ostriche rosa del Delta "NOSTRANE"

Princess de Setùbal "PORTOGALLO **E. 20,00**

**DEGUSTAZIONE CRUDITA E 50,00**

-con aggiunta di 2 OSTRICHE

**E 60,00**

# Alla Griglia..

## -Misto Crostacei

( $\frac{1}{2}$  astice, capasanta, scampo,  
mazzancolla, spiedino di gamberi) E 24,00

## -Misto Pesce

(sogliola, orata o soaso a seconda del pescato  
del gg, spiedino e capasanta) E 25,00

-Solo Sogliole 2 pz E 16,00

## -Misto di Spiedini

(1 seppia 1 calamari 1 gamberi  
1 mazzancolla) E 16,00

## -Spiedini di solo gamberi

(3 pz piu' 1 mazzancolla) E 20,00

-Gamberoni grigliati E 20,00

-Scampi grigliati E 23,00

BRANZINI, ROMBI, SOASI, ORATE 4,50 hg

Anguilla su prenotazione 6,00 hg

## **PRIMI PIATTI**

**-Spaghetto alle vongole veraci..** **E 13,00**

**-Gran Spaghattata allo Scoglio**  
(160 gr. Di pasta consigliata x 2 pers) **E 28,00**

**RISOTTO di MARE in bianco**  
(Lo facciamo minimo x 2pers ) **E 15,00**  
**..Pasta all' uovo fatta in casa**

**-Bigolo al torchio alla marinara**  
(rosso leggermente piccante) **E 18,00**

**-Bigolo al torchio alla polpa d' Astice**  
(rosso leggermente piccante) **E 18,00**

**-Tortello ripieno alla Granseola**  
Con polpa di granchio reale **E 15,00**

**-Triangolo ripieno di crostacei**  
Condito rucola e gamberi **E 15,00**

**-Gnocchetto di patate e gamberi**  
Condito capesante e curry **E 15,00**

**-Mezzaluna ripiena di ricotta e salmone**  
Condita con burro fuso di Normandia  
e tonno fume' **E 15,00**

## *Bolliti..alla Catalana*

### *-MIX di crostacei*

*(1 astice, capesante, scampi, mazzancolle, gamberi)*

*E 50,00*

*-Con aggiunta di Aragostelle di sicilia*

*E 70,00*

*-Solo capesante alla catalana E 20,00*

*-Solo Astice alla Catalana E 30,00*

*-Solo aragostelle alla Catalana E 45,00*

## *Il Fritto..*

*(lo serviamo sempre con julienne di verdure)*

*-Frittura mista con Paranza*

*(Calamari, seppie, gamberi, sardine, zanchette  
latterino)*

*E 18,00*

*-Solo gamberi e Mazzancolle*

*E 20,00*