

Benvenuti

## Menù degustazione

€ 43,00 a persona il menù degustazione è inteso per tutto il tavolo

#### Antipasto misto 1-2-4-9-14

Salmone affumicato, alici marinate, insalata di mare, cozze alla marinara, ceci e cozze, moscardini fritti

Risotto alla crema di scampi 9-2-4-7 Fettuccine allo scoglio 1-2-3-4-14

Grigliata mista <sup>2-4-14</sup>
Gamberi, scampi e spigola
Frittura mista <sup>1-2-14</sup>
Calamari e gamberi

Patate fritte a sfoglia

Sorbetto al limone 7

Caffè



Ostriche fine de claire 14	cad. € 3,0	)()
Ostriche la Maestrale 14	cad. € 4,0	)()
Scampi <sup>2</sup>	cad. € 3,0	)()
Gamberi rossi <sup>2</sup>	cad. € 3,0	)()
Carpaccio di spigola <sup>4</sup>	€ 10,0	)()
Carpaccio di tonno 4	€ 10,0	)()
Tartare di tonno <sup>4-8</sup> crema di pistacchio e cipolla rossa caramellata rucola e yogurt	€ 13,0	)()
Tartare di gambero rosa rucola e yogurth <sup>2-7</sup>	€ 15,0	)()

# Antipasti

Antipasto misto min. 2 persone 1-2-4-9-14	a persona € 14,00
Salmone affumicato, alici marinate, insalata di mare, cozze alla marinara,	
ceci e cozze, moscardini fritti	
Salmone affumicato in casa <sup>4</sup>	€ 10,00
Insalata di mare 4-14-2	€ 13,00
Alici marinate 4	€ 8,00
Sedano e bottarga 4-9	€ 16,00
Polpo caldo al limone 14-2	€ 15,00
Cozze alla marinara 14-1	€ 10,00
Sautè di vongole 14	€ 14,00
Moscardini fritti 14-2	€ 10,00
Pane, Burro e Alici 1-4  Pan brioche, alici cantabrico e burro montato	€ 9,00
Selezione di salumi, carciofini, mozzarella e olive 7-12	€ 9,00



### tutte le paste fresche sono fatte in casa

Spaghetti alle vongole veraci 1-14	€ 15,00
Spaghetti vongole e bottarga 1-14-4	€ 16,00
Risotto alla crema di scampi 9-2-4	€ 13,00
Risotto alla pescatora 2-14-4-9	€ 15,00
Linguine all'astice 1-9-2-4	. € 18,00
Fettuccine allo scoglio 1-2-4-14-3	€ 15,00
Gnocchi alle vongole e pachino 1-14-3	€ 15,00
Fregola della casa (chiedere per gli allergeni)	€ 16,00
Ravioli ricotta e bottarga 1-3-4-7	€ 13,00
Tortelloni di ricotta e salmone alla crema di scampi 1-3-4-7	. € 13,00
Fettuccine ai funghi porcini 1-3	€ 13,00
Ravioli di ricotta pomodoro e basilico 1-3-7	. € 10,00

# Secondi

Frittura mista 1-2-4-14 calamari, gamberi, paranza Frittura di paranza 1-4-2	€ 16,00
Calamari del mediterraneo alla griglia 14	€ 16,00
Grigliata mista <sup>14-2</sup> scampi, gamberi, calamari	€ 16,00
Spigola alla griglia o in crosta di patate <sup>4</sup>	€ 14,00
Pescato del giorno <sup>4</sup> al forno, al sale, o al guazzetto	'etto € 6,00
Astice alla catalana 2-9	'etto € 9,00
Polpo grigliato e crema di ceci 14-2	€ 16,00
Scampi o gamberoni alla griglia <sup>2</sup>	€ 16,00
Bistecca di manzo	€ 16,00
Filetto di manzo	€ 18,00
Scaloppina al limone 1	€ 10,00
Cotoletta con patate fritte 1-3	€ 12,00

## Contorni

Insalata mista	€	5,00
Insalata verde	€	4,00
Verdure grigliate	€	6,00
Cicoria	€	5,00
Patate arrosto	€	5,00
Patate fritte a sfoglia	€	5,00
Pinzimonio 7	€	6,00

# Dolci

Seadas 1-3-7	€	7,00
Crema catalana 3-7	€	6,00
Tiramisù con amaretti sardi 1-7-3-8	€	7,00
Torta di mele calda con gelato alla crema 1-3-7	€	7,00
Dolci sardi <sup>8</sup> amaretti, papassini, gueffus	€	6,00
Tortino al cioccolato con gelato alla crema 3-7-1-8	€	7,00
Panna cotta <sup>7</sup>	€	6,00
Gelati 7-8	€	5,00
Sorbetto al limone <sup>7</sup>	€	3,00
Per torte esterne servizio torta	£	2.00
rei toite esteine servizio torta	₹	2,00

## Bevande

Acqua	€	3,00
Cocacola o fanta piccola	€	3,00
Cocacola 1lt	€	5,00
Birra 66 cl	€	5,00
Birra 33 cl	€	3,00
Caffè	€	2,00
Ginseng	€	2,00
Caffè decaffeinato	€	2,00
Caffè corretto	€	3,00

Secondo necessità stagionale alcuni prodotti potrebbero essere congelati

#### Allergeni

 1 cereali contenenti glutine / cereali contenenti glutine
 2 crostacei / crustaceans
 3 uova / eggs

 4 pesce / fish
 5 arachidi / peanuts
 6 soia / soya

 7 latte e derivati / milk and derivatives
 8 frutta a guscio / nuts
 9 sedano / celery

10 senape / mustard 11 semi di sesamo / Sesame seeds 12 anidride solforosa e solfiti / sulphurdioxide

13 lupini / lupin 14 molluschi / molluscs