



Menù 40 Nodi

ANTIPASTI

Tartare di carne alla francese € 18

Tartare di carne alla albese € 18

Calamari spadellati su crema di ceci e bacon croccante € 22

Crema di ceci € 16

Insalata di seppie con verdure di stagione € 20

Fish&Chips € 16

INSALATE

Verde, Mista o di Pomodori € 6

Nizzarda (Tonno, Pomodori, Olive, Acciughe, Uovo Sodo) € 16

Nizzarda Vegetariana € 13

Caprese € 14

PRIMI

Linguine alle Vongole € 19

Tagliolini al Pesto o al Ragù € 15

Sauté con Vongole, Cozze e Pesce Spada € 25

Paccheri al Ragù di Triglia € 22

Penne al sugo di Pomodoro € 13

BEVANDE

Acqua Naturale 0,75 litri € 3

Acqua Gasata 0,75 litri € 3

Birre in Bottiglia € 4,50

Bibite in Bottiglia € 3

Vino (chiedere la lista)

Coperto € 2

ALCUNI PRODOTTI **POTREBBERO** ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE CHIEDERE AL
PERSONALE DI SALA PER ULTERIORI CHIARIMENTI





Menù 40 Nodi

SECONDI

- Fritto misto di Paranza € 20
- Fritto misto di Calamari o Calamari & Gamberi € 20
- Crudo di Pescato del giorno* € 35
- Pesce al forno alla Ligure € 22
- Flan di Zucchine € 16
- Hamburger, Iceberg, Pomodoro, Cheddar, Cipolle
Caramellate € 16
- Cotoletta e patatine fritte € 15

CONTORNI

- Patatine Fritte € 6
- Verdure Grigliate € 7

DOLCI

- Tiramisù € 7
- Panna Cotta con coulis di Frutti di Bosco € 7
- Tortino monoporzion* € 8
- Fetta di Torta del giorno* € 6

*IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ

PER CONOSCERE PRODOTTI O SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE, CHIEDERE AL
PERSONALE DI SALA

