

MENU

ANTIPASTI

Gamberi rossi* di Mazara	al pz € 4,50	
Scampi crudi*	al pz € 6,00	
Baccalà mantecato	€ 12,00	
Sardoni in savor	€ 12,00	
Insalatina di piovra con pomodorini ciliegino, olive taggiasche e cipolla rossa	€ 14,00	
Tartara di gambero* e menta	€ 16,00	
Carpaccio di tonno*	€ 16,00	
Capesante e canestrelli gratinati*	€ 16,00	
Code di gamberone sgusciate, spadellate con olio, burro e kren grattugiato*	€ 16,00	
Misto freddo	€ 15,00	
Misto caldo	€ 16,00	
Misto caldo e freddo	€ 18,00	
Misto caldo, freddo e crudo	€ 25,00	

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole	€ 16,00	
Spaghetti alla chitarra con i sardoni alla Barcolana	€ 16,00	
Spaghetti alla chitarra con gamberone, rucola e curry	€ 16,00	
Orecchiette con pistacchio e bottarga di tonno	€ 17,00	
Ravioli ripieni di patata viola con gamberone e guanciale	€ 16,00	
Gnocchetti con gulasch di polpo	€ 16,00	
Panciotti ripieni di canestrelli e gamberone con capasanta e arancia	€ 17,00	
Risotto carnaroli con gamberoni, vongole e crema di zucchine (minimo 2 persone, su prenotazione)	€ 18,00	
Pasta con mezzo astice (su prenotazione)	€ 25,00	

SECONDI PIATTI

Calamari fritti o ai ferri*	€ 16,00	
Sardoni impanati	€ 16,00	
Trancio di ombrina ai ferri con crema di patate al limone	€ 20,00	
Gulash di polpo	€ 18,00	
Tagliata di tonno in crosta di semi di papavero con stracciatella di burrata e granella di pistacchio	€ 22,00	
Tentacolo di piovra grigliato su crema di topinambur	€ 20,00	

CONTORNI

Contorni caldi	€ 4,50
Contorni freddi	€ 4,50

DESSERT

Dolci al cucchiaino (proposta del giorno)	da € 6,00 a € 7,00	
Sorbetto al limone	€ 4,50	

BEVANDE

Acqua 0,75 l	€ 4,00
Acqua 1/2 l	€ 2,50
Birra Engel 1/2 l	€ 6,00
Vino della casa al litro	€ 13,00
Vino della casa 1/2 l	€ 7,00
Vino della casa 1/4 l	€ 4,50
Calice	€ 3,50
Bibite in lattina	€ 4,00
Caffè Illy	€ 2,50

Pane e coperto (cad.)	€ 3,00
-----------------------	--------

*Alcuni prodotti e ingredienti sono congelati o surgelati oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento per garantirne le qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

PESCE

CROSTACEI

MOLLUSCHI

FARINA

UOVA

SEMI

LATTE