*Solo su prenotazione*

**Tutti i piatti sono preparati al momento, pertanto devono essere ordinati con almeno un'ora di anticipo. Questo menu' sara' sospeso 5 giorni prima delle festivita' (Natale, Pasqua, San Valentino...) e verra' sostituito con i menu' delle feste, pensati per l'occasione, visibili nel nostro sito internet e sui social.**

Le ricette possono subire delle variazioni a seconda della stagionalità.

## GLI ANTIPASTI

| | | |
|---|---|---|
| Tavolozza classica 9 ricette di pesce | | € 22,00 |
| Insalata di mare alla catalana circa 2 hg a porzione | hg | € 4,00 |
| Piovra, patate e olive circa 2 hg a porzione | hg | € 4,50 |
| Gamberi e verdure di stagione circa 2 hg a porzione | hg | € 4,50 |
| Gransoporro al profumo di aglio e rosmarino circa 3hg a porzione | hg | € 5,60 |
| Baccalà mantecato per crostini, in scatoline da circa 2,5 hg | hg | € 3,90 |
| Cozze alla marinara circa 3 hg a porzione | hg | € 2,70 |
| Vongole alla marinara circa 3 hg a porzione | hg | € 2,70 |
| Moscardini olio e limone circa 2 hg a porzione | hg | € 7,00 |
| Canestrelli al forno circa 2 hg a porzione | hg | € 5,00 |
| Cappelunghe al forno circa 1,7 hg a porzione | hg | € 6,50 |
| Astice alla catalana ½ | | € 20,00 |
| Capasanta al forno al pezzo | | € 3,50 |
| Granseola alla veneziana | | € 17,00 |
| Mezza dozzina di ostriche Fine de Claire | | € 15,00 |
| Mezza dozzina di scampi crudi circa 3 hg | hg | € 6,50 |

## I PRIMI

**Pasta di grano italiano Senatore Cappelli**

| | | |
|---|---|---|
| Linguine allo scoglio | porz. | € 12,00 |
| Spaghetti alle vongole | porz. | € 11,00 |
| Gnocchetti con gamberi e crema di peperoni | porz. | € 10,00 |
| Risotto con ostriche o scampi o frutti di mare | porz. | € 12,00 |
| Tortellini di Valeggio con burro e ricotta di malga | porz. | € 11,00 |
| Zuppa di pesce (durante la stagione invernale) | porz. | € 16,00 |
| Paella Ittiko' (crostacei, molluschi e verdure) | porz. | € 16,00 |
| Fagottini di crespella all'astice e ricotta con salsa di stagione 2 pezzi | porz. | € 10,00 |
| Pasticcio di crespelle e ragù di mare circa 2,5 hg a porzione | hg | € 1,90 |
| Salsa ai frutti di mare naturale circa 1,5 hg per pasta o risotto | hg | € 4,50 |
| Salsa ai frutti di mare in busera circa 1,5 hg a porzione | hg | € 3,50 |

## I SECONDI

| | | |
|---|---|---|
| Grigliata di pesce (salmone, branzino, seppia scampo, mazzancolla) e polenta | porz. | € 17,00 |
| Cartoccio trasparente di pesce del giorno | porz. | € 15,00 |
| Scampi alla griglia 5 pezzi | porz. | € 18,00 |
| Mazzancolle alla griglia 5 pezzi | porz. | € 15,00 |
| Orata o branzino al forno con patate | al filetto | € 11,50 |
| Rombo al forno con patate | al filetto | € 14,00 |
| Spiedino di pesce gratinato | al pezzo | € 8,50 |
| Spiedino di gamberi e capesante al forno | al pezzo | € 8,50 |
| Tagliata di tonno in crosta di sesamo e cereali circa 1,5 hg a porzione | hg | € 6,50 |
| Fritto nostrano circa 2 hg a porzione | hg | € 6,50 |
| Seppie alla griglia circa 2,5 hg a porzione | hg | € 4,00 |
| Salmone alla griglia con zucchine | hg | € 4,00 |
| Calamari ripieni alla griglia circa 2,5 hg a porzione | hg | € 4,00 |
| Seppie in umido o al nero circa 3,3 hg a porzione | hg | € 3,80 |

## DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE

| | |
|---|---|
| Tiramisù in monoporzione | € 4,50 |
| Crema zabaione ai frutti di bosco in monoporzione | € 3,50 |
| Semifreddo al pistacchio e crumble di amarena in monoporzione | € 3,50 |
| Salame al cioccolato | € 4,00 |