

*Solo su
prenotazione*

Tutti i piatti sono preparati al momento, pertanto devono essere ordinati con almeno un'ora di anticipo. Questo menu' sarà sospeso 5 giorni prima delle festività (Natale, Pasqua, San Valentino...) e verrà 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	€ 23,00
Insalata di mare alla catalana circa 2 hg a porzione	hg € 4,30
Piovra, patate e olive circa 2 hg a porzione	hg € 4,80
Gamberi e verdure di stagione circa 2 hg a porzione	hg € 4,80
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 € 4,30
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. € 17,00
Paella Ittiko' (crostacei, molluschi e verdure)	porz. € 17,00
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 € 12,00
Rombo al forno con patate	al filetto € 16,00
Spiedino di pesce gratinato	al pezzo € 8,50
Spiedino di gamberi e capesante al forno	al pezzo € 9,00
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 € 4,20
Salmone alla griglia con zucchine	hg € 4,50
Calamari ripieni alla griglia circa 2,5 hg a porzione	hg € 4,20
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

