

ANTIPASTI DI MARE E DI TERRA

EURO

- INSALATA DI MARE     13.00
cozze, vongole, seppia, polipetti, gamberi
- POLIPO con crema di patate, olive taggiasche      15.00
e gocce di pomodoro
- ALICI FRITTE e POLPETTE DI BACCALA'        12.00
in salsa agli agrumi
- CARPACCIO DI SALMONE al pepe, TONNO e avocado     14.00
GAMBERO BLU CALEDONIA con stracciatella
- COUS COUS     14.00
con gamberoni alla siciliana
- CHIACCHIERE FRITTE      13.00
con mozzarella di bufala 125 gr, prosciutto crudo e pomodoro fresco
- TRIS DI BRUSCHETTE       10.00
1 gorgo e noci con glassa di aceto balsamico, 1 pom. fresco e mozzarella,
1 pomodoro e prosciutto crudo

PRIMI DI MARE E DI TERRA

EURO

- SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI    13.00
- LINGUINE o RISOTTO         15.00
ai frutti di mare
- RISOTTO CERTOSINO    16.00
con gamberi e gamberoni
- TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA      17.00
con gamberi e gambero rosso di Sicilia
- ORECCHIETTE con crema di broccoli,      12.00
'nduja e stracciatella
- RISOTTO con crema di cime di rapa      14.00
e burratina al tartufo

*In mancanza di prodotto fresco
usiamo il surgelato

SECONDI DI MARE E DI TERRA

	EURO
GRIGLIATA DI PESCE MISTA   con insalata mista	26.00
FRITTO MISTO DI CALAMARI, GAMBERI, GAMBERONI, con patatine     	22.00
FRITTO DI CALAMARI con insalata mista    	18.00
SPADA ALLA MEDITERRANEA     con sarsette e pomodoro fresco	16.00
SALMONE AL SESAMO     con patate al forno	15.00
TAGLIATA DI TONNO   all'aceto balsamico	17.00
SCOTTONA DI FASSONA gr. 700/800   con patate al forno (per due persone)	34.00
RIB EYE DI BLACK ANGUS ARGENTINO   con patatine	22.00

CONTORNI

	EURO
VERDURE AI FERRI zucchine, melanzane, peperoni, pomodoro,radicchio	6.00
VERDURE LESSE carote, broccoli, patate, fagiolini	6.00
INSALATA MISTA verde, carote, rucola, pomodoro, radicchio	6.00
INSALATA VERDE	4.50
INSALATA DI POMODORINI	4.50
NIZZARDA verde, rucola, carote, fagiolini, olive nere, uova, pomodoro ciliegino, cetrioli, tonno e patate	10.00
PATATINE STECK HOUSE   	4.00
PATATE AL FORNO	4.50



*In mancanza di prodotto fresco
usiamo il surgelato

