

Antipasti

ACCIUGHE FRITTE CON MARMELLATA DI CIPOLLA DI TROPEA 1,4,5,6.	€ 12,00
CALAMARI CON ARANCE E PINOLI TOSTATI SU CREMA DI ZUCCHINE TROMBETTE 4,5,6,9,11.*	€ 14,00
CIPOLLOTTO DORATO CON RIPIENO DI SEPPIE E CREMA DI RASCHERA 3,4,5,6.*	€ 15,00
POLPO BRASATO CON MELONE ARROSTO E CHIPS DI GUANCIALE 5,6.*	€ 16,00
CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI SU BURRATA FRESCA E POMODORI CONFIT 3,4,6.*	€ 18,00
DEGUSTAZIONE DI TRE ANTIPASTI DI PESCE 1,4,5,6,11.* <i>(solo per l'integrità del tavolo, prezzo per 1 pers.)</i>	€ 18,00
INSALATA PERBACCO 6. "Cipollotto, Pomodori cuor di Bue, Tonno e Misticanza"	€ 10,00
INSALATA NIÇOISE 2,6. "Uova sode, Tonno, Fagiolini, Basilico, Acciughe, Cipolla, Lattuga, Pomodori e Olive"	€ 13,00
INSALATA DI ASTICE ALLA CATALANA 4.	€ 24,00
MILLEFOGLIE DI BRESAOLA, AVOCADO E CIALDA DI PARMIGIANO 3.	€ 14,00
TARTARE DI FASSONA CON ROBIOLA ALLE ERBETTE 3,12.*	€ 14,00

Primi Piatti

TROFIE AL PESTO, PATATE E FAGIOLINI 1,2,9.	€ 12,00
PAPPARDELLE CON FUNGHI PORCINI 1,2.	€ 14,00
TAGLIOLINI ALLA CARBONARA DI MARE CON JULIENNE DI ZUCCHINE 1,2,5,*	€ 14,00
PACCHERI DI GRAGNANO CON GAMBERI E CALAMARI 1,2,4,5,6.*	€ 16,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E ZUCCHINE TROMBETTE 1,2,5.	€ 16,00
TAGLIATELLE CON SCAMPI, FIORI DI ZUCCA E ZAFFERANO 1,2,4.*	€ 18,00
LINGUINE ALL'ASTICE 1,2,4.	€ 24,00

Per i Bambini

HAMBURGER CON PATATE FRITTE 8.*	€ 12,00
--	---------

Secondi

BRANZINO AL SALE GROSSO 6.	<i>(min. 2 pers. - Prezzo per 1 pers.)</i>	€ 16,00
PESCATO DEL GIORNO PATATE E FUNGHI PORCINI 6,1.		€ 18,00
BOCCONCINI DI RANA PESCATRICE AL VAPORE SU ZUCCHINE TROMBETTE TRIFOLATE 6.		€ 20,00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE 4,5,6.*		€ 22,00
FRITTURA DI CALAMARI CON TROMBETTE IN TEMPURA 1,5,6.*		€ 16,00
CALAMARI ALLA GRIGLIA CON SU RUCOLA E CUOR DI BUE 5.*		€ 16,00
INVOLTINO DI BRANZINO CON BRUNOISE DI PEPERONI SU VELLUTATA DI PATATE AL LIMONE E TIMO 1,6,11.		€ 18,00
CUBE ROLL ALLA GRIGLIA SU PORCINI TRIFOLATI		€ 24,00
TAGLIATA DI MANZO SU RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO 3.		€ 20,00

Contorni

INSALATA VERDE	€ 4,00
PATATE FRITTE*	€ 5,00
INSALATA MISTA	€ 6,00
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 6,00

Dolci fatti in casa

TIRAMISÙ 1,2,3.	€ 6,00
SFOGLIATINA DI MELE 1,2,3.	€ 7,00
TORTINO DI PISTACCHIO DAL CUORE MORBIDO E COULIS DI LAMPONI 1,2,3,9.	€ 7,00
FRUTTI DI BOSCO CON GELATO ALLA CREMA 1,2,3.	€ 7,00
SEMIFREDDO AI FICHI E MIELE 2,3.	€ 7,00

Coperto e Servizio: € 2,00

Alcuni prodotti possono essere confezionati e/o conservati in atmosfera modificata

GLI ALIMENTI PREPARATI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE:

- | | | |
|---------------------|---------------------------|-------------------------------|
| 1• GLUTINE | 6• PESCE | 11• SEDANO |
| 2• UOVA | 7• SOIA | 12• SENAPE |
| 3• LATTE | 8• ARACHIDI | 13• ANIDRIDE SOLFOROSA |
| 4• CROSTACEI | 9• FRUTTA A GUSCIO | 14• LUPINI |
| 5• MOLLUSCHI | 10• SEMI DI SESAMO | |

LES ALIMENTS PRÉPARÉS PEUVENT CONTENIR:

- | | | |
|-------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| 1• GLUTEN | 6• POISSON | 11• CÉLERI |
| 2• OEUFS | 7• SOJA | 12• MOUTARDE |
| 3• LAIT | 8• ARACHIDES | 13• ANHYDRIDE SULFUREUX |
| 4• FRUITS DE MER | 9• NUTS | 14• LUPINI |
| 5• PALOURDES | 10• GRAINES DE SÉSAME | |

THE FOOD COOKED MAY CONTAIN:

- | | | |
|---------------------|-------------------------|----------------------------|
| 1• GLUTEN | 6• FISH | 11• CELERY |
| 2• EGGS | 7• SOY | 12• MUSTARD |
| 3• MILK | 8• PEANUTS | 13• SULPHUR DIOXIDE |
| 4• SHELLFISH | 9• NUTS | 14• LUPINI |
| 5• CLAMS | 10• SESAME SEEDS | |

Come da direttive del Regolamento CE 1169/2011.

IN CASO DI ALLERGIE CHIEDERE AL PERSONALE