Antipasti di mare

COTTI | freddi e caldi

Fantasia di antipasti - *6 assaggi tra freddi e caldi* 23
[1,2,3,4,6,7,11,12,14]

CRUDI *

Selezione di carpacci e tartare - *in base al pescato* 25
[1,2,3,4,6,7,8,12,14]

Plateau di crudo - *ostriche, scampo, gambero rosso e mitili* 35
[2,14]

Selezione di crudi - *tartare e carpacci, ostriche, scampo, gambero rosso e mitili* 48
[1,2,3,4,6,7,8,12,14]

Ostriche Sentinelles o selezione di giornata 5
[14]

Ostriche Gillardeau o selezione di giornata 8
[14]

Scampi crudi 10 l'etto
[2]

Gamberi rossi crudi 12 l'etto
[2]

I primi piatti di mare

PASTE LUNGHE

Spaghetto pastificio Cocco alle vongole veraci 22
[1,14]

Tondino al peperone dolce di Altino, mitili e crostacei 22
[1,2,14]

Chitarrina allo scoglio 24
[1,2,14]

Trenette all'astice - *min. 2 porzioni* 28
[1,2]

PASTE CORTE

Gnocchetto alla rapa rossa, fonduta di parmigiano e gambero rosso 24
[1,2,7]

Risotto carnaroli ai frutti di mare - *min. 2 porzioni* 22
[2,14]

Paccheri al sugo di scampi 24
[1,2]

PASTE RIPIENE

Tortelloni in crema di tartufo e scampi 22
[1,2,3,7]

Ravioli treccia di bufala, bottarga di tonno e pescatrice 22
[1,2,3,4,7]

I secondi piatti di mare

Pescato del giorno [4]	25
Scampi - *alla griglia, vapore o al peperoncino* [2]	12 l'etto
Gamberoni - *alla griglia, vapore o al peperoncino* [2]	12 l'etto
Brodetto di pesce alla vastese [2,4,14]	40
Grigliata mista * [1,2,4,14]	25
Tagliata di tonno [4]	22
Frittura mista * [1,2,4,14]	24
Astice - *alla griglia, gratinato o al vapore* [1,2]	40

Carne

Tagliere di salumi e formaggi [1,3,7,8]	18
Primo da personalizzare	da 12 a 20
Tagliata di manzo | Entrecôte	20

Contorni

Insalata	5
Verdure di stagione - *in base alla disponibilità*	5
Patate al forno	5

Coperto 4,00 Iva e servizio inclusi nel prezzo - acqua compresa

Tutte le paste fresche sono preparate dalle Chicche di Menna,
utilizzando farina di grano Tritordeum.
Scopri i suoi benefici.

Menù personalizzati - siamo a vostra disposizione per esigenze particolari di bambini, celiaci ed intollerenza varie.

Informazioni alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati.
Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".



Un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali ricettari, etichette originali delle materie.
In questo esercizio serviamo pescato prevalentemente fresco ad eccezione di polpo e calamari che potrebbero essere surgelati a causa della loro difficile reperibilità.
Il pesce fresco per le preparazioni a crudo, ha subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e l'abbattimento a -20°C in osservanza delle vigenti norme alimentari. In caso di difficoltà di reperimento di alcuni prodotti freschi, gli stessi saranno acquistati surgelati e saranno specificati tramite asterisco.
