

# ANTIPASTI

ANTIPASTI MISTI COTTI **22€**

ANTIPASTI MISTI CRUDI **45€**

ANTIPASTI MISTI COTTI E CRUDI **35€**

INSALATA DI POLPO VERACE **14€ \***

TRIS DI TONNO ROSSO **15€**

SOUTE DI COZZE E VONGOLE **14€**

CROSTINO CON GAMBERO E BUFALA **12€ \***

FRITTURA DEL GIORNO **13€**

POLIPETTI IN UMIDO CON PURE' DI PATATE **12€ \***

FILETTO DI SPADA ALLE ERBE AROMATICHE **14€**

TARTARE DEL GIORNO **15€**

CARPACCIO DEL GIORNO **14€**

JULIENNE DI CALAMARI **14€ \***

SCAMPI SICILIA\*

30/40 GR/PZ 4€ 70/90GR/PZ 8€

GAMBERO ROSSO SICILIA\*

30/40 GR/PZ 4€ 70/90 GR/PZ 6€

OSTRICHE BRETAGNA

PZ. 5€

*PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA*

\*Questo prodotto potrebbe essere surgelato a bordo delle imbarcazioni

# PRIMI

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE VERACI **15€**

SPAGHETTONI LUCIA ROSA **15€ \***

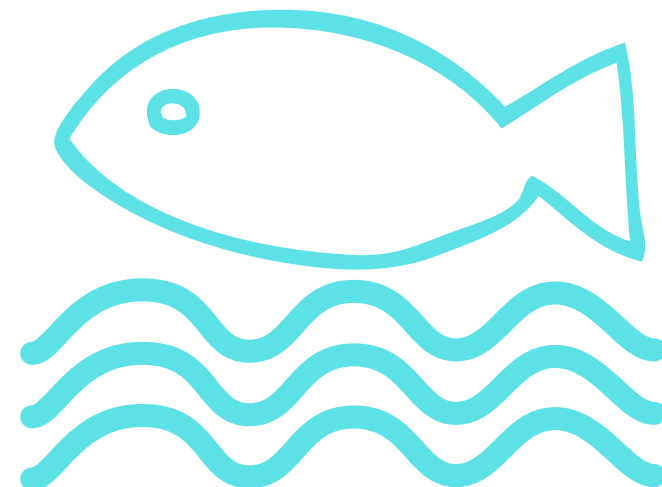
PICI GAMBERI ROSSI BUFALA E BOTTARGA **18€ \***

TAGLIOLINI GAMBERI ROSSI COTTI E CRUDI **16€ \***

LINGUINE ALL'ASTICE **22€**

SOQQUADRO BROCCOLO E CODA DI ROSPO **17€**

FETTUCCHINE TONNO ROSSO FIORI DI ZUCCA E POMODORINI **14€**



## SECONDI

---

ASTICE ALLA CATALANA **25€**

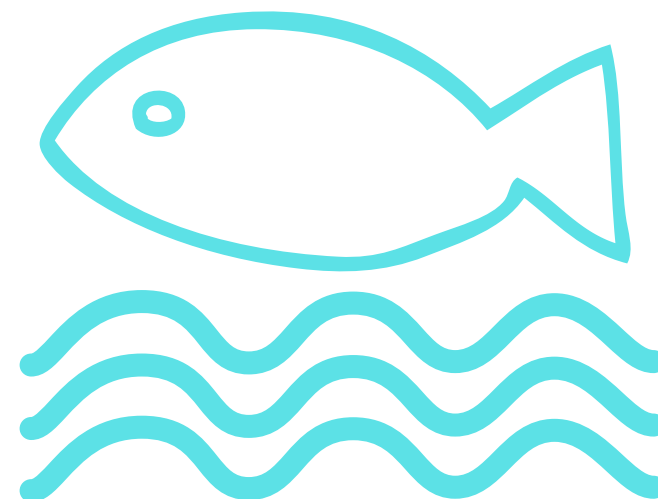
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI **16€ \***

TRANCIO DI TONNO O RICCIOLA ALLA GRIGLIA **20€**

FILETTO DI ORATA BURRO DI ALICI E FIORI DI ZUCCA **18€**

PESCATO DEL GIORNO (AL SALE, AL FORNO) L'ETTO **6€/8€**

ZUPPETTA DI PESCE **25€**



## CONTORNI

---

CICORIA RIPASSATA O ALL'AGRO **5€**

VERDURE GRIGLIATE **6€**

SCAROLA PINOLI E OLIVE **5€**

PATATE AL FORNO **5€**

## DOLCI

---

TIRAMISU' **5€**

CROSTATA SCOMPOSTA CON CREMA E FRUTTI ROSSI **5€**

TARTE TATIN CON GELATO ALLA CREMA **5€**

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA CON MIELE AMARO **5€**

MILLEFOGLIE ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO BIANCO **5€**

FRUTTA DI STAGIONE **7€**

*PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA*

*\*Questo prodotto potrebbe essere surgelato a bordo delle imbarcazioni*