

ESTATE 2021. Menù alla carta

Questa carta vuol essere un'informazione sui prezzi praticati in casa nostra. Il mare non è l'orto di casa

ANTIPASTI

Degustazione di crudo completo con ostriche €.40,00

Crostacei, pesci con salse di frutta e verdure.

Salmone Scozia'Loch Fyne' allevato estensivo €.18,00

Affumicato in casa con salsa di kiwi e martini

Insalata fredda di Polpo e pesche €.16,00

Con le bucce e la vinaigrette al balsamico

Noci di Capesante alla piastra €.18,00

Con porri, mandorle e gocce di balsamico

Alici di Monterosso marinate €.13,00

Con zucchini grigliate e mentuccia

PRIMI PIATTI

Le Tagliatelle di grano duro fatte in casa €.15,00

Con cozze, fagiolini e...

I Ferricelli della Lucania al sugo di pesce €.16,00

Con capperi, olive e melanzane

Gli Spaghetti del 'Cuoco' in bianco €.15,00

Al dente con ingredienti a sorpresa

I Cappellacci di Baccalà ed ortiche €.15,00

Con ristretto di crostacei

SECONDI PIATTI

Trancio di pesce Nobile €18,00

Con salmoriglio e verdura

Rana pescatrice in salsa tonnata €18,00

Con la nostra giardiniera

Fritto di Mare Nostrum €20,00

Con verdure pastellate

Spadellata di Crostacei al naturale €30,00

Scampi e Mazzancolle

Degustazione 'Vento di Mare' escluse bevande €60,00

Menù di 5 portate compreso il dolce (per tutto il tavolo)

Dal martedì al venerdì a pranzo escluso bev. €30,00

Antipasto, secondo e dolce

Comunicateci eventuali intolleranze alimentari

A richiesta è presente nel locale il cartello con gli allergeni

Tutti i prezzi sono comprensivi dell'IVA.....

Preferiremmo portarVi il conto a tavola ed il pagamento con carta di credito....