

# Antipasti

<b>Sarde in Saor</b> (4,8,1)	15,00 €
Sarde fritte marinate con cipolla, uvetta e pinoli	
<b>Saor di gamberi</b> (1,8,12,14)	16,00 €
Code di gamberi fritte marinate con cipolla, uvetta e pinoli	
<b>Gamberi alla catalana</b> (12,14)	16,00 €
Code di gamberi devenate e sgusciate servite con macedonia di verdure fresche alla catalana	
<b>Moscardino bollito</b> (10,14)	16,00 €
<b>Granseola</b> 55gr (se disponibile) (2)	18,00 €
<b>Misto al vapore</b> (2,10,14)	28,00 €
Selezione di crostacei al vapore	
<b>Polenta e gamberetti di laguna</b> (2)	16,00 €
<b>Piovra marinata</b> (10,14)	18,00 €
Rondelle di piovra al vapore servita con patate bollite e olive Riviera	
<b>Baccalà mantecato</b> (1,7)	16,00 €
Baccalà mantecato con polentina morbida e crostino ai cereali	
<b>Polpette di pesce di Mirca</b>	14,00 €
su crema di fagioli borlotti (1,2,3,4,5,6,7,9,14)	
<b>Capasanta nostrana</b> (1,14)	al pz. 5,00 €
<b>Canestrelli</b> (1,14)	(alla coppia) 3,50 €
<b>Capelunghe</b> (se disponibili) (1,14)	18,00 €
<b>Scampi crudi</b> (2)	al pz. 3,50 €
<b>Gamberi blu</b>	
<b>Nuova Caledonia crudi</b> (2)	al pz. 3,50 €
<b>Gamberi rossi</b>	
<b>Mazara del Vallo crudi</b> (2)	al pz. 3,00 €
<b>Ostriche</b> (14)	al pz. da 5,00 € a 6,00 €
<b>Crudo misto</b> (2,4)	28,00 €
<b>Vongole al salto</b> (6,14)	18,00 €
<b>Cozze al salto</b> (6,14)	16,00 €

# Primi Piatti

<b>Mezze Maniche</b>	
<b>alla Busara di Gamberi</b> (2,1,9)	20,00 €
con sugo di datterini e polvere di capperi	
<b>Spaghetti alle Vongole</b> (1,9,14)	20,00 €
<b>Linguine al nero di Seppia</b> (1,9,14)	18,00 €
<b>Spaghetti al ragù di Capesante</b> (1,9,14)	18,00 €
Spaghetti semi-integrali con capesante e pomodorini freschi	
<b>Risotto alla Marinara</b>	(a porzione) 16,00 €
min. 2 persone (2,4,7,9,14)	
<b>Vellutata di Crostacei e Pomodoro</b> (2,4,9,12,14)	12,00 €
<b>Ravioli ripieni di Scampi e Ricotta</b>	18,00 €
con crema di verdure di stagione (1,2,3,6,7,9)	
<b>Il Primo di Chef Andrea</b> (da 1 a 14)	25,00 €
Chiedere informazioni, non sempre disponibile	

# Secondi Piatti

<b>Grigliata Mista</b> min. 2 persone (2,4)	47,00 €
Branzino, Orata, Coda di Rospo e Gamberoni	
<b>Rombo o Soaso al Forno</b> (4)	all'etto 8,00 €
in base alla reperibilità del prodotto	
<b>Branzino di Valle</b> (4)	all'etto 7,00 €
<b>Orata al Forno</b> (4)	18,00 €
<b>Branzino al Sale o al Forno</b> (4)	18,00 €
<b>Sogliola al Forno</b> (4)	25,00 €
<b>Anguilla alla Griglia</b> min. 2 persone (4)	all'etto 8,00 €
Anguilla cotta al forno in una speciale griglia in ghisa	
<b>Coda di Rospo alla Buzara o al Forno</b> (4,9)	22,00 €
Buzara: cottura in casseruola con capperi e sugo di pomodoro	
<b>Filetto di Branzino</b> (1,4)	18,00 €
Filetto di Branzino al forno in crosta di patate	
<b>Frittura Mista</b> (1,2,4,12,14)	22,00 €
<b>Scampi alla Piastra</b> (2)	32,00 €
<b>Gamberoni alla Piastra</b> (2)	27,00 €
<b>Piovra Fritta</b> (1,14)	22,00 €

<b>Contorni</b>	5,00 €
-----------------	--------

<b>Frutta Fresca</b>	8,00 €
<b>Dessert</b> (1,3,5,6,7,8)	da 8,00 €
<b>Biscotti della Casa</b>	
<b>con Crema al Mascarpone</b> (1,3,7,8)	6,00 €
<b>Sorbetto al Limone</b> analcolico (1,7)	4,00 €

<b>Acqua</b>	3,50 €
--------------	--------

<b>Vino Spumante Brut della Casa</b>	0,75 lt. 16,00 €
--------------------------------------	------------------

<b>Vino Fermo Soave della Casa</b>	0,75 lt. 16,00 €
------------------------------------	------------------

<b>Bibite</b>	4,00 €
---------------	--------

<b>Birra in bottiglia</b>	5,00 €
---------------------------	--------

<b>Caffè</b>	2,00 €
<b>Amari / Liquori / Distillati</b>	da 4,50 €

Coperto 4,00 €

