

DAL MARE ALLA TAVOLA



MENU

I MUST*

Piatto di crudo mare misto € 25

Mixed raw seafood dish

Antipasto dello Squalo..... 15

Shark's appetizer

I prodotti di qualità usati in questo format sono selezionati e a discrezione dell'esercente, ove possibile cercheremo di venire incontro alle vostre richieste.

The quality products used in this format are selected by us, where possible we will try to meet your requests.

CRUDO MARE / RAW SEAFOOD*

Cozze aperte / Mussels € 5

Ostriche / Oyster 10

Gamberi rossi / Red shrimps 20

Tartare di tonno / Tuna tartare 8

Carpacci / Fish carpaccio 100gr. 15

Chiedete la disponibilità dei prodotti o l'eventuale proposta del giorno

Ask for the availability of products or any proposal of the day

STUZZICHERIE / SNACKS

FRITTI / FRIED*

Gamberi pastellati / Shrimp fritters € 5

Polpette di polpo / Octopus meatball..... 4

Alici a cotoletta / Anchovies cutlet..... 5

Bastoncini di spada / Swordfish sticks..... 8

ANTIPASTI / STARTERS*

Salmone e Spada al sale € 9

Salted salmon and swordfish

Insalata di mare/ Sea salad 8

Cocktail di gamberi / Shrimp cocktail..... 6

Tonno e cipolla/ Tuna and onion..... 7

Alici Marinate/ Marinated anchovies 5

Impepata di cozze / Soutè of mussels 11

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES*

Cavatelli allo scoglio € 13

cavatelli with seafood

Calamarata con pescato fresco..... 15

Calamarata with fresh fish

Girasoli con burrata e basilico..... 10

Girasoli filled pasta with burrata and basil

Tagliolino fresco con scampi 15

Tagliolino with scampi

Tagliolino fresco con astice 25

tagliolino with lobster

Chiedere disponibilità del piatto del giorno

Ask for the availability of the dish of the day

SECONDI / SECOND COURSES*

Fritto misto/ Mixed fish fried..... 16

Gamberoni / Shrimps 12 / 6 pz

Tonno / Tuna..... 4 / etto

Pesce Spada / Swordfish..... 4 / etto

Polpo / Octopus..... 4 / etto

Pescato del giorno / Fresh fish 4,50 / etto

CONTORNI / SIDE DISH*

Insalata verde / Green salad 4

Patatine fritte/ Chips 4

Poker di verdure/ Fresh vegetables 6

DOLCI / DESSERT

Sorbetto / Lemon sorbet € 3

Gelato al cocco/ Coconut icecream 4

Dolce del giorno / dessert of the day 4

Frutta / Fresh fruit..... 5

BEVANDE / DRINK

Acqua / Water ½ lt. €1 - 0,75 lt. €1,5

Coca Cola / Fanta 33cl €2 - 1 lt. €4,5

Birra / Beer 33cl €2 - 66cl €3

Birra artigianale / Craft beer 33cl €5

VINI / WINES

BIANCHI

Prosecco Mionetto..... €18

Falanghina Aleis 20

Verdeca Pietro Tauro..... 17

Fiano Pietro Tauro 17

Chardonnay Pietro Tauro 17

Sauvignon Terre di San Vito..... 24

Duca di Salaparuta 23

Edoné Pietro Tauro (frizzante) 15

Furfante Rivera (frizzante)..... 13

ROSATI

Nero di Troia Unanotte 20

Rosedoné Pietro Tauro (frizzante)..... 16

Rosa di Selva Pietro Tauro 17

Pungirosa Rivera 18

Furfante Rivera (frizzante)..... 13

Mosi Terre di San Vito 24

ROSSO

Primitivo Pietro Tauro (rosso)..... 19

Vino della casa bianco/rosatocalice 3,50

0,25 lt. €4,5 - 0,5 lt. €6 - 1 lt. €8,5

COCKTAILS

SPRITZ..... € 5

(aperol, prosecco, soda)

AMERICANO 7

(vermut rosso, campari, soda)

CUBA LIBRE 7

(rum chiaro, cola)

MOSCOW MULE 7

(vodka, ginger beer, lime)

MIMOSA 5

(spumante brut, succo arancia)

NEGRONI SBAGLIATO 7

(spumante, vermut, campari)

VODKA LEMON 5

(wodka, limone)

CAPO TONIC..... 7

(amaro del capo, soda, succo limone)

ROSSO ARDENTE..... 7

(amaro del capo, vermut rosso, soda, ananas)

CALABRO SPRITZ 7

(amaro calabro, prosecco, soda, lime)

*In assenza di prodotto fresco e in base alla stagionalità ed alla reperibilità, i prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo È stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (ce) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3.

IL NOSTRO MENU VARIA IN BASE ALLA STAGIONALITÀ
E ALLA REPERIBILITÀ DEI PRODOTTI.
NON ESITATE A CHIEDERE QUALI SONO I PIATTI DEL GIORNO.