



CHIAMA PER ORDINARE E
PASSA DA NOI A RITIRARE!



ORDINA IL PRANZO ENTRO LE
ORE 10:00 DEL MATTINO E
LA CENA ENTRO LE ORE 18:00

CHIAMA O SCRIVICI SU WHATSAPP
> 347 7247146 / 320 1561893

E RICORDATEVI...
"PÈ CANTÀ CE VÒ LA MASCHERINA"

I NOSTRI PIATTI TAKE AWAY!



ANTIPASTI

INSALATA DI MARE 1_9_12_14	€ 10,00
POLPO A MODO NOSTRO 7_9	€ 10,00
GRATINATI MISTI 1_2_4_9_14	€ 10,00
PENTOLA MISTA 1_2_9_12_14Z	€ 15,00

In mancanza di prodotto fresco, verrà utilizzato il congelato di purissima qualità.

* La disponibilità del crudo e dei carpacci possono variare a seconda della stagione di pesca, il VOSTRO cameriere saprà indicarvi le scelte più adeguate al periodo.

** I nostri alimenti possono contenere allergeni, per chiarimenti rivolgersi al cameriere.

I NOSTRI PIATTI TAKE AWAY!



I NOSTRI CRUDI

CRUDITÀ MISTA 2_14 FANTASIA DI MOLLUSCHI E CROSTACEI DEL GIORNO	€ S.Q
CARPACCIO DI 1_2_3_4_5_7_11_12_14 - TONNO IN CROSTA DI SESAMO - PESCE SPADA - TONNO - SPIGOLA - SCORFANO	PORZIONE INTERA € 12,00 MEZZA PORZIONE € 7,00 € S.Q
TARTARE DI TONNO 1_2_3_4_7_8_9_11_14	€ 14,00
TARTARE DI GAMBERO ROSSO 1_2_3_4_7_8_9_11_14	€ 20,00

Il Pesce destinato ad 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.

In mancanza di prodotto fresco, verrà utilizzato il congelato di purissima qualità.

* La disponibilità del crudo e dei carpacci possono variare a seconda della stagione di pesca, il VOSTRO cameriere saprà indicarvi le scelte più adeguate al periodo.

** I nostri alimenti possono contenere allergeni, per chiarimenti rivolgersi al cameriere.

I NOSTRI PIATTI TAKE AWAY!



PRIMI

TAGLIATELLE ALLA MARINARA 4_9_12_14 (CRUDE E/O COTTE)	€ 11,00
TAGLIATELLE ALLO SCAMPO E POMODORINI 2_4_9_12_14 (CRUDE E/O COTTE)	€ 13,00
PENTOLA MISTA CON TAGLIATELLE 1_2_4_9_12_14 (CRUDE E/O COTTE)	€ 18,00
SCORFANO CON TAGLIATELLE 2_4_9_12_14 (CRUDE E/O COTTE)	€ S.Q
TAGLIATELLINE AL GABBIANO 4_9_12_14	€ 13,00

Tagliatelle fatte a mano. 1_3

Per la pasta secca, spaghetti e paccheri, utilizziamo solo quella prodotta con i grani migliori.1

Disponibile riso Carnaraoli e gnocchi di patate. 1_3

La cottura di tutti i nostri piatti è fatta al momento, senza precottura. Talvolta è necessario qualche minuto di attesa a vantaggio della qualità.

In mancanza di prodotto fresco, verrà utilizzato il congelato di purissima qualità.

* La disponibilità del crudo e dei carpacci possono variare a seconda della stagione di pesca, il VOSTRO cameriere saprà indicarvi le scelte più adeguate al periodo.

** I nostri alimenti possono contenere allergeni, per chiarimenti rivolgersi al cameriere.

I NOSTRI PIATTI TAKE AWAY!



SECONDI DI PESCE

FRITTURA DI PARANZA 1_2_4_5_9_14	€ 15,00
CATALANA DI CROSTACEI 2_9	€ S.Q
PESCE AL FORNO CON VERDURE GRATINATE 1_2_4_9_12_14	€ S.Q
CODE NOSTRANE AI CARCIOFI 1_2_4_14	€ S.Q
ARROSTO MISTO 1_2_4_5_9_14	€ 20,00
STECcone DI CALAMARI 1_2_4_5_9_14	€ 9,00
PESCE ALLA GRIGLIA 1_2_4_5_9_14	€ S.Q

La cottura dei nostri secondi, fatta al momento, ci consente di soddisfare anche ogni Vostra eventuale richiesta.

In mancanza di prodotto fresco, verrà utilizzato il congelato di purissima qualità.

* La disponibilità del crudo e dei carpacci possono variare a seconda della stagione di pesca, il VOSTRO cameriere saprà indicarvi le scelte più adeguate al periodo.

** I nostri alimenti possono contenere allergeni, per chiarimenti rivolgersi al cameriere.

QUOTAZIONE CRUDO



OSTRICHE SPECIAL	€ 4,00 CAD
OSTRICHE	€ 2,00 CAD
CANNELLI	€ 1,50 CAD
PANNOCCHIE	€ 2,00 CAD
FASOLARI	€ 1,50 CAD
SCAMPI	€ 5,00 CAD
CAPESANTE	€ 8,00 CAD
NOCI DI MARE	€ 2,00 CAD
CUORI	€ 2,00 CAD
PIÈ D'ASINO	€ 2,00 CAD
RICCIO DI MARE	€ 3,00 CAD
CALAMARETTI	€ 50,00 KG
MAZZANCOLLA	€ 2,00 CAD
MAZZANCOLLA VIOLA	€ 5,00 CAD
MAZZANZOLLA ROSSA DI MAZZARA	€ 5,00 CAD

I prezzi si riferiscono esclusivamente al pesce freschissimo e possono variare a secondo delle oscillazioni del prezzo di acquisto al mercato ittico. Per maggiori e più precise informazioni, il Vostro cameriere Vi fornirà tutti I chiarimenti richiesti.

In mancanza di prodotto fresco, verrà utilizzato il congelato di purissima qualità.

* La disponibilità del crudo e dei carpacci possono variare a seconda della stagione di pesca, il VOSTRO cameriere saprà indicarVi le scelte più adeguate al periodo.

QUOTAZIONE PESCE FRESCO



ASTICE JUMBO	€ 60,00
ASTICE	€ 50/55
SCAMPI	€ 75/85
MAZZANCOLLE	€ 45/50
GRILLO (ASTICE NOSTRANO)	€ 70/80
PAURI	€ 25,00
PANNOCCHIE	€ 30,00
SPIGOLE	€ 50/55
ROMBO	€ 50/55
SOGLIOLE	€ 35/40
CODA DI ROSPO	€ 45,00
ORATA	€ 35,00
PASSERA	€ 40/50
SAN PIETRO	€ 55/60
SCORFANO	€ 55/60
GALLINELLA	€ 55/60
CALAMARI	€ 50,00

I prezzi al Kg, si riferiscono esclusivamente al pesce freschissimo e possono variare a secondo delle oscillazioni del prezzo di acquisto al mercato ittico. Per maggiori e più precise informazioni, il Vostro cameriere Vi fornirà tutti I chiarimenti richiesti.

Si avvisa la gentile cliente che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1	CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ GRANO, SEGALE ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPII DERIVATI E PRODOTTI DERIVATI.	8	FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND E I LORO PRODOTTI.
2	CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.	9	SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
3	UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.	10	SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
4	PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.	11	SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
5	ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.	12	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG
6	SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.	13	LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
7	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO).	14	MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.



Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.



La Direzione