

ANTIPASTI

ANTIPASTO TIPICO DELLA TRADIZIONE: *

*(Insalata di Mare con verdure
croccanti, Alici Marinate, Cozze
alla Marinara / Peperoni al pane
saporito, Pittule, Pitta di Patate,
Purea di Fave con rape,
Maremma)*

APPETIZER TYPICAL OF TRADITION:

*Seafood Salad with crisp vegetables,
Marinated Anchovies, Mussels /
Peppers and breads, Pittule, Pizza of
potatoes, Puree beans with vegetables,
Eggplant baked, Legumes with
vegetables*

18,00 €

Allergeni: crostacei, pesce, glutine, solfiti

INSALATA DI MARE con verdure croccanti

Seafood Salad with crisp vegetables

13,00 €

Allergeni: pesce e crostacei
.....

COZZE ALLA MARINARA

Sautè of Mussels

12,00 €

Allergeni: molluschi e solfiti

TONNO SOTT'OLIO *ns. produzione* con Cipolle di Tropea in agrodolce

*Tuna in olive oil with Acquaviva
Onions*

14,00 €

Allergeni: pesce

CRUDITÈ DI MARE *(Cozze, Scampi, Ostriche, Gamberi Viola, Ricci se disponibili)*

*Raw seafood
(Mussels, Scampi, Oysters, Red
Shrimps)*

22,00 €

Allergeni: molluschi e crostacei

Salmone o spada affumicato ai legni di carrubo *ns. produzione*

*Smoked salmon swordfish with carob
woods of our production*

13,00 €

PRIMI PIATTI

**SAGNE "RITORTE" con pomodoro
e ricotta 'scante**

*Homemade tagliatelle with tomato
and scante ricotta*

13,00 €

Allergeni: glutine

**RAVIOLI (fatti in casa) CON RIPIENO
DI GAMBERI al sugo di pomodorini e
stracciatella**

**Shrimp ravioli with fresh tomatos and
stracciatella**

14,00 €

Allergeni: glutine e pesce

.....

**SPAGHETTI CASARECCI con
frutti di mare e pomodori ciliegino**

*Handmade spaghetti whit seafood
and cherry tomatoes*

14,00 €

Allergeni: glutine, pesce, crostacei e uova

**TAGLIOLINI ALL'UOVO AL NERO
DI SEPPIA col sugo di scorfano e seppia
scottata**

*Tagliolini with black cuttlefish with
scorpion fish sauce and seared
cuttlefish*

13,00 €

Allergeni: glutine, pesce, uova

RISOTTO ALLA MARINARA

RISOTTO WITH SEAFOOD

€. 14,00

Allergeni: noci

SECONDI DI PESCE

POLPO ALLA GRIGLIA con
verdure in carpione

*Grilled octopus with soaked
vegetables*

€ 16,00

Allergeni: pesce glutine

**TONNO SCOTTATO CON SEMI
DI PAPAVERO E RISO VENERE**

*Seared tuna with poppy seeds and
black rice*

€. 16,00

Allergeni: pesce

FRITTURA MISTA di gamberi
e calamari o di paranza

*Mixed fried of shrimp and squid or
paranza*

€ 16,00

Allergeni: glutine, pesce, crostacei

**TRANCIO DI SPIGOLA DI
GALLIPOLI GRIGLIATA**

Gallipoli croaker steak cooked in the
oven with vegetables, cherry tomatoes
and celline olives

€. 16,00

Allergeni: pesce

**SEPPIA AL SUGHETTO DI
POMODORO CON OLIVE,
CAPPERI E ORIGANO**

Cuttlefish in tomato sauce with olives,
capers and oregano

€. 16,00

Allergeni: pesce

**OMBRINA (Trancio) COTTA IN
FORNO CON POMODORINI,
CAPPERI E OLIVE CELLINE**

Croaker steak cooked in oven with
cherry tomatoes and celline olives

€. 16,00

Allergeni: pesce, fish

SECONDI DI CARNE

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO con verdure in agrodolce

Beef fillet with sweet and sour vegetables

€. 18,00

COSTATA DI MANZO SULLA GRIGLIA con cipolle di Tropea

Beef rib on the grill with Tropea onions

€. 16,00

POLPETTE DI MANZO al sughetto di pomodoro

Beef meat ball with tomato sauce

€. 12,00

Allergeni: glutine, derivate del latte, uova

CONTORNI

RAPE LESSATE

Boiled Rape

INSALATA MISTA

Mixed Salad

PATATE FRITTE

Fried potatos

4,00 €

**FORMAGGIO PECORINO ALLE VINACCE CON FICHI IN
CONFETTURA**

€. 6,00

DESSERT

Dessert di ns. produzione
Handmade cakes

MOUSSE AL LIMONCELLO E ALBICOCCA
limoncello and apricot mousse

CROSTATA FRANGIPANE ALLE MANDORLE
Tart of Almonds

SPUMONE AL CARMELLO
Caramel spumome

MOUSSE AL CIOCCOLATO CRIOLLO
Criollo chocolate mousse

4,00 €

Allergeni: latte e derivati, uova, glutine, frutta a guscio

.....

Gelati artigianali ns. produzine
ice creams

Fiodilatte
(milk)

Pistacchio
(Pistachio)

Sorbetto al limone e ai cachi
(Lemon Sorbet)

3,50 €

Allergeni: latte e derivati, uova, glutine,

.....

I piatti contrassegnati con l'asterisco sono abbattuti secondo le norme vigenti

Coperto 2,00 €