

Menù d'asporto

24 dicembre



Antipasti

di mare

Panettone gastronomico di mare · polpo croccante, cime di rapa, stracciatella · tartare di tonno, avocado, capperi, lime · salmone marinato, zucchine scapece, fiordilatte · baccalà mantecato, olive taggiasche, scorza di limone · gambero, maionese, erba cipollina, limone, iceberg	€ 75
Aragosta intera in bellavista 300/400G CA	€ 49
Astice intero alla catalana 500/600G CA	€ 47
Crudo di mare 2 ostriche speciali, 2 gamberi rossi, 2 scampi e carpacci misti	€ 29
Tris di tartare tonno, ricciola e salmone	€ 24
Mosaico di pesce in carpaccio tonno, spada, salmone e alici marinate	€ 19
Alici marinate da noi	€ 16
Baccalà mantecato	€ 16
Piovra con patate	€ 19
Gamberi grana e rucola	€ 18
Gamberi alla catalana	€ 18
Cocktail di gamberi	€ 18
Insalata di mare	€ 18

della tradizione

Insalata di cappone, limone, uvetta, pinoli	€ 12
Insalata russa	€ 9
Vitello tonnato	€ 16
Patè di fegato di vitello	€ 18
Torta salata, carciofo, prosciutto, ricotta	€ 12

Piatti pronti da infornare

di mare

Cozze gratinate	€ 14
Capasanta gratinata	CAD € 4
Millefoglie di pesce zucchine, branzino, bufala	€ 14
Moscardini alla luciana con polenta	€ 16
Filetto di branzino alla napoletana	€ 16
Calamaro ripieno	€ 18
Rombo chiodato ai carciofi	€ 20
Misto mare gratinato capasanta, branzino, scampo, gambero, pesce spada, calamaro	€ 22
Fritto misto all'italiana calamari, gamberi, verdure	€ 22
Baccalà in umido con polenta	€ 18

della tradizione

Guancia di manzo con polenta	€ 19
Arrosto di cortile con patate e carciofi faraona, pollo, coniglio	€ 20
Ossobuco con gremolata	€ 19

Sughi pronti, brodi e pasta fresca

di mare

Lasagna gamberi e zucchine	€ 12
Sugo ½ astice con pomodorini del Piennolo	€ 21
Sugo ai frutti di mare sgusciati in rosso PER CONDIRE 2 PORZIONI DI PASTA	€ 16

della tradizione

Brodo di cappone e ravioli di carne	€ 12
Lasagna al ragù bolognese	€ 8
Crespelle di magro	€ 12
Tagliatelle/tagliolini fatti in casa ½KG	€ 6

Panettone artigianale 1 kg

CLASSICO
CIOCCOLATO
LIQUIRIZIA E CARCIOFO

€ 45

