

ANTIPASTI

Insalata di mare

Carpaccio di pesce spada*

Cocktail di gamberetti

Impepata di cozze

Cozze e vongole veraci alla tarantina

Soutè di vongole veraci

Polipo fresco saltato con patate e pomodorini

Salmonè affumicato con burro e crostini

Bruschette assortite

Affettato misto

Prosciutto crudo di Parma e bufala

Caprese con bufala

Tagliere di salumi e formaggi accompagnato

da bruschette assortite.

Si utilizzano prodotti freschi di pesca e decongelati.

*in assenza del fresco si possono utilizzare prodotti congelati a bordo, di origine controllata e con certificato di provenienza.

PRIMI PIATTI

Spaghetti allo scoglio in sugo di pomodorini

Risotto alla pescatora rosè

Spaghetti alle vongole veraci

Tagliolini al salmone*

Strigoli al cartoccio di pesce

Gnocchi all'ortomare

(gamberetti radicchio rosso panna e pomodoro)

Paella valenciana PER 2 PERSONE con carne e pesce

Risotto agli scampi*

Penne all'arrabbiata

Gramigna panna e salsiccia

Risotto all'aceto balsamico

Pasta fatta in casa

Tortellini in brodo oppure alla panna

Tortelloni di ricotta e spinaci al burro e salvia

Rosette al forno

Gnocchi di patate alla sorrentina

Gnocchi di patate al gorgonzola e noci

Spaghetti alla chitarra alla carbonara

Tagliatelle della casa

(melanzane zucchine peperoni funghi pomodoro panna)

Tagliatelle al ragù

SECONDI PIATTI

Fritto misto

Gamberoni* argentini al forno

Scamponi* al sale/ al forno

Grigliata di pesce*

Branzino fresco di allevamento 0.4 kg

Sogliola di pesca fresca al forno

Spiedini di seppia e gamberi*

Filetto angus argentino fresco alla griglia

Filetto angus argentino fresco al pepe verde

Tagliata di controfiletto argentina fresca rucola e grana

Grigliata di carne mista

Tagliata di controfiletto fresca al rosmarino

Costata di manzo fresca 450 gr

Scaloppine di maiale

Cotoletta di filone di maiale

Carpaccio* di manzo rucola e grana

