



PROPOSTA MENU' ASPORTO 24

DICEMBRE



ANTIPASTI

- Insalata di mare (polpo, seppia, pomodorini, patate, sedano, cipollotto, prezzemolo e salsa citronette) 18€
- Ostriche Gillardeau 6€ (1pz)
- Gran crudo di mare (tonno, ostrica, riciola, gambero rosso di sicilia, salmone, tartare di ombrina) 30€
- Tartare di tonno a pinna gialla con gel di arancia candita 18€
- Gamberoni argentini in pasta kataifi con salsa agrodolce piccante 18€ (4pz)
- Insalatina di stoccafisso con giardiniera fatta in casa 14€
- Tartare di ombrina (emulsione del suo fondo e latte di cocco) 18€
- Tagliatella di seppie gel di limone salato e il suo nero 14€
- Gamberi sicilia crudi 6€ (1pz)
- Astice canadese alla catalana 50€ (intero)
- Crostino di polenta fritta con baccalà mantecato e cipollina all'agro 10€ (4pz).

SECONDI

- Filetto di baccalà fritto con tempura e panko in salsa sabusai 20€
- Frittura di calamari, calamaretti e gamberi rosa 20€
- Spigola - Orata - Dentice - Ombrina cotti al sale, acqua pazza, alla griglia, in bellavista
- Zuppa di pesce (secondo il pescato) al Kg
- Frittura mista di paranza 14€

SUGHI

- Sugo all'astice min 2 px 50€
- Sugo ai frutti di mare 16€ (1pz)
- Sugo con rana pescatrice 16€ (1pz)
- Sugo al ragu' di polpo verace 18 (1pz)
- Sugo alla pescatora 16€ (1pz)
- Sugo agli scampi aglio nero e peperoncino 22 € (2 scampi a porzione)

**I prezzi dove non specificato si intendono a porzione
solo su' prenotazione entro il 22/12/25**



**MERRY
CHRISTMAS**

