



“ DA PAMELA ”

RISTORANTE

MENU



ANTIPASTI DI TERRA

TAGLIERE DELLA CASA € 15

Affettati e formaggi locali accompagnati da confetture e miele,
olive al forno, carciofini sott'olio e focaccia fatta in casa ①⑦
(consigliato per 2)

CARPACCIO DI MANZO € 10

Con misticanza, grana e glassa di aceto balsamico ⑦

TAGLIERE VEGETARIANO € 9



Fantasia di contorni e focaccia fatta in casa ①⑦

CROSTONI DI TERRA € 8

Tris di crostoni: Ciauscolo / Ricotta e Zucchine grigliate /
Pomodorini e basilico ①⑦

ANTIPASTI DI MARE

ANTIPASTO FREDDO DI MARE € 13

Insalata di mare, polipo e patate, carpaccio di spada,
insalata di tonno, cocktail di gamberi ①②④⑨⑭

ANTIPASTO CALDO DI MARE € 15

Cozze alla tarantina, vongole soutè, seppie e piselli,
gratinati, oliva di pesce ①②④⑦⑨⑭

CROSTONI DI MARE € 11

Tris di crostoni: Cozze e Pomodorini / Cicoria ripassata e
Acciughe / Cocktail di Gamberi ①②④⑭

INSALATA DI MARE € 9.5

Seppia, gamberetti, carote, sedano, pomodori ②⑨⑭

POLIPO E PATATE ⑭ € 9.5

COCKTAIL DI GAMBERI € 8.5

Gamberi in salsa cocktail, rucola e limone ②

COZZE ALLA TARANTINA € 9

Con cipolla, pomodoro e bruschette ①⑫⑭

SOUTE' DI VONGOLE € 9

Con bruschette ①⑫⑭

PRIMI DI TERRA

PASTA FRESCA ALL'UOVO FATTA IN CASA

TORTELLINI ALLA NORCINA € 9

Salsiccia, tartufo e panna ①③⑦⑨⑫

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL FUMÈ € 9

Pancetta affumicata, pomodoro e panna ①③⑦⑨

CHITARRINE AL RAGÙ ①③⑦⑨⑫ € 8

GNOCCHI AL RAGÙ DI PAPERÀ € 9

Gnocchi fatti a mano al ragù di papera ①③⑨⑫

LASAGNA AL RAGÙ € 8

Ragù di vitello e besciamella ①③⑦⑨⑫

CANNELLONI AL TARTUFO € 8



Ripieni di ricotta e spinaci, conditi con besciamella e tartufo ①③⑦

CANNELLONI DI CARNE € 8

Conditi con pomodoro e besciamella ①③⑦⑨⑫

PRIMI DI MARE

PASTA FRESCA ALL'UOVO FATTA IN CASA

TAGLIATELLE ALLA MARINARA € 11

Seppie, gamberi, cozze e vongole ①②③⑭

CHITARRINE ALLE VONGOLE € 10

Al profumo di limone ①③⑫⑭

GNOCCHI ALLO SCOGLIO € 11

Fatti a mano con calamari, gamberi, frutti di mare e pomodoro ①②③⑨⑭

PACCHERI ALLA MEDITERRANEA € 11

Pomodorini arrosto, filetti di tonno, capperi, olive leccino e briciole di tarallo ①③④⑥⑩

CAPPELLACCI DI MARE € 13.5

Fatti a mano, ripieni di ricotta di bufala e fiori di zucca conditi con calamari, zucchine e gamberoni ①②③⑦⑭

CANNELLONI DI MARE € 9

Ripieni di ricotta e limone, conditi con zucchine, gamberi e besciamella ①②③⑦

In assenza di prodotti freschi, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.

SECONDI DI TERRA

GRIGLIATA DI CARNE € 15

Agnello, pollo, braciola, salsiccia, insalata mista e bruschette aromatizzate al rosmarino ①

AGNELLO ALLA GRIGLIA € 15

AGNELLO FRITTO ①③ € 15

COTOLETTA DI POLLO € 13

accompagnata da patate crispy ①③

TAGLIATA DI POLLO € 13

- al rosmarino

- rucola, pomodorini e grana ⑦ (+ € 1.5)

TAGLIATA DI ENTRECÔTE ARGENTINA € 17

- al rosmarino

- rucola, pomodorini e grana ⑦ (+ € 1.5)

CAPRESE ⑦ € 9



- aggiunta prosciutto crudo (+ € 2)

VITELLO TONNATO € 10

Noce di vitello cotta a bassa temperatura e salsa tonnata ④

INSALATONA ESTIVA € 9



Insalata mista, pomodori, misticanza, mais, mix di semi, mozzarelle ciliegine, uova sode ③⑦

- aggiunta petto di pollo (+ € 3)

- aggiunta di filetti di tonno ④ (+ € 3)

CONTORNI

INSALATA MISTA € 4

VERDURE GRATINATE ①⑦ € 5

SPINACI AL VAPORE € 4

CICORIA RIPASSATA € 5

VERDURE GRIGLIATE € 5

PATATE ARROSTO ⑫ € 4

INSALATA RUSSA ③ € 5

In assenza di prodotti freschi, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.

SECONDI DI MARE

ARROSTO DI PESCE € 17

Rana pescatrice, spiedino di calamari e gamberi, gamberone, filetto di orata ①②④⑦⑭

ORATA AL FORNO € 13

Con patate, olive e pomodorini ④⑫

BISTECCA DI TONNO ALLA GRIGLIA € 15

Con verdure grigliate e maionese al prezzemolo ①③④⑪

SPIEDINI ALLA GRIGLIA € 12

Con calamari e gamberi ①②⑦⑭

POLPO ALLA PIASTRA € 14

Su purea di patate al limone e glassa di aceto balsamico ⑦⑭

GRATINATO MISTO € 15

Cozze, cannelli, capesante, scampi e sardoncini ①②④⑦⑭

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI ①②⑭ € 14

FRITTURA MISTA DI PESCE € 13

Calamari, gamberi, paranza ①②④⑭

FRITTURA DI PARANZA DELL'ADRIATICO ①②④⑭ € 13

FRITTURE

MIX DI FRITTO € 8

Olive all'ascolana, cremini, mozzarelline, chips di patate ①③⑦

CHIPS DI PATATE € 4.5



PATATE CRISPY € 4.5



OLIVE ALL'ASCOLANA ①③⑦ € 6.5

OLIVE DI PESCE ①③④⑨⑫ € 7

FRITTO MISTO DI VERDURE ①③ € 6



CREMINI ①③⑦ € 6



MOZZARELLINE ①③⑦ € 6



DOLCI

SORBETTO AL LIMONE € 2.5

CAFFÈ DEL NONNO ⑦ € 2.5

TIRAMISÙ ①③⑦ € 5

CHEESECAKE ①③⑦ € 5

- ai frutti di bosco
- alla nutella
- al limone
- al pistacchio (+ € 1)

PANNA COTTA ⑦ € 5

- ai frutti di bosco
- alla nutella
- al caramello

MACEDONIA € 4.5

COPERTO € 2

In ottemperanza a quanto previsto dal Reg.CE 1169/2011 All.II. si informa la gentile clientela che nei piatti somministrati sono presenti sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze ai soggetti sofferenti di particolari patologie. Si invitano coloro che potrebbero essere interessati a richiedere informazioni specifiche in merito agli alimenti somministrati al personale addetto.

Durante la lavorazione e la trasformazione degli alimenti potrebbero avvenire contaminazioni crociate degli allergeni.

Elenco allergeni

1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte; 8. Frutta a guscio; 9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

BEVANDE

ACQUA 0,5 L € 1

ACQUA 1 L € 2

BIBITA IN VETRO 33 CL € 3

COCA COLA IN VETRO 1 L € 5

CAFFÈ € 1.2

DIGESTIVI

VINO COTTO € 2.5

GRAPPA BIANCA € 3

GRAPPA BARRICATA € 4

VARNELLI € 3

SAMBUCA € 3

AMARO € 3

AMARO SIBILLA € 4

LIQUORI

DI NOSTRA PRODUZIONE

LIMONCELLO € 3

LIQUORE AL MANDARINO € 3

LIQUORE CEDRO E MENTA € 3

LIQUORE AL MELOGRANO € 3.5

LIQUOR... IZIA € 4

GENZIANA € 4