

Menù delle feste 2019

Antipasti

Capesante gratinate al pistacchio 16€

Carpaccio di polpo 18€

Zuppetta di moscardini in salsa rossa alla marinara 15€

Tartare di tonno al profumo di capperi 16€

Tortino di polenta al ragù di polpo 15€

Primi piatti

Bauletti ripieni alla polpa d'astice in salsa rossa 20€

Spaghetti freschi alla chitarra al ragù bianco di crostacei 18€

Lasagne al ragù di calamari €16

Risotto con calamari e arselle €16

Fettuccine al farro con spada, fiori di zucca e bottarga 18€

Menù delle feste 2019

Secondi piatti

Trancio di filetto di tonno in crosta di pistacchi 22€

Pesce spada alla messinese 18€

Fritto misto (calamari, gamberi e verdure pastellate) 16€

Grigliata reale del Mediterraneo (per 2 persone) (tonno, spada, seppia, calamaro, scampi, gamberoni) 60€

Catalana di astice (per 2 persone) 50€

Pescato del giorno all'isolana 7€/etto

Contorni

Patate fritte o arrosto 6€

Insalata mista 6€

Bietole lesse o saltate 6€

Carciofini saltati 6€

A seconda della disponibilità stagionale del pescato fresco i seguenti prodotti possono essere congelati: polpo, calamari, scampi, gamberi)