

MENÙ DEGUSTAZIONE "CRUDO"

ENTRÉE DI BENVENUTO

BATTUTA DI GAMBERO ROSSO
CON BURRO SALATO ALLE ERBE AROMATICHE
E BRUSCHETTE

CARPACCIO DI SPIGOLA ALLA MEDITERRANEA

TARTARE DI CAPASANTA

MARINATI MISTI DELL'ADRIATICO
ACCOMPAGNATI DA PIADINA ALL'OLIO
EXTRAVERGINE D'OLIVA E CURCUMA

TATAKI DI TONNO CON PESTO DI ZUCCHINE,
PISTACCHIO E ZUCCHINE ALLA SCAPECHE

IL NOSTRO FRITTO DELL' ADRIATICO

**COMPRESO DI COPERTO, ACQUA,
CAFFÈ E LIMONCELLO DELLA CASA**

VINO ESCLUSO

€ 85

MENÙ DEGUSTAZIONE "COTTO"

ENTRÉE DI BENVENUTO

IL NOSTRO VAPORE DI CROSTACEI
(GAMBERO ROSSO, MAZZANCOLLA,
CANOCCHIA, SCAMPO)

CALAMARETTO SPILLO SICILIANO
CROCCANTE ALL'ARRABBIATA

GNOCCHETTI DI PATATE ALLA NERANO
CON POLPO AL BARBECUE

GRATINATO MISTO DI PESCE

**COMPRESO DI COPERTO, ACQUA,
CAFFÈ E LIMONCELLO DELLA CASA.**

VINO ESCLUSO

€ 65

**PER POTER USUFRUIRE DEI MENÙ DEGUSTAZIONE
È NECESSARIO ORDINARE LO STESSO MENÙ PER TUTTO IL TAVOLO**

CRUDI

CRUDO DI CARPACCI E CROSTACEI

32 €

GRAN CRUDO SAN DEMETRIO

49 €

MARINATI MISTI DELL'ADRIATICO
ACCOMPAGNATI DA PIADINA ALL'OLIO
EXTRAVERGINE D'OLIVA E CURCUMA

18 €

BATTUTA DI GAMBERI ROSSI
CON BURRO SALATO E CROSTINI DI PANE NERO

25 €

CARPACCIO DI SPIGOLA ALLA MEDITERRANEA

25 €

SELEZIONE DI OSTRICHE

(CHIEDERE AGLI OPERATORI DI SALA)

COTTI

VAPORE DI PESCATO DEL GIORNO
CON SALSE D'ACCOMPAGNAMENTO
E GIARDINIERA CASERECCIA

25 €

CALAMARETTO SPILLO SICILIANO
CROCCANTE ALL'ARRABBIATA

20 €

TATAKI DI TONNO CON PESTO DI ZUCCHINE
E PISTACCHIO E ZUCCHINE ALLA SCAPECHE

22 €

INSALATINA DI MARE E DELL'ORTO
CON CRACKER DI POLENTA

20 €

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI,
RICHIEDI AL PERSONALE DI SALA.

TUTTO IL PESCE FRESCO SERVITO CRUDO È STATO ABBATTUTO.
CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004,
ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.

ACQUA POTABILE TRATTATA O ACQUA POTABILE TRATTATA E GASSATA
IN CONFORMITÀ AL D. LGS. 31/2001 E 181/2003.

PRIMI

SPAGHETTONE " REGINA DEI SIBILLINI " A.O.P
AL NERO CON SEPPIA, VONGOLE
E BOTTARGA DI MUGGINE

20 €

RISO ACQUERELLO ALLA BISQUE DI CROSTACEI
CON CRUDITE' DI GAMBERO ROSSO,
MAZZANCOLLA E CANOCCHIA

(MINIMO 2 PERSONE)

22 €

GNOCCHETTI DI PATATE ALLA NERANO
CON POLPO AL BARBECUE

18 €

CANNELLONE GRATINATO DI CODA DI ROSPO
E RICOTTA DI PECORA CON CARPACCIO
DI TONNO MARINATO

20 €

SECONDI

IL NOSTRO FRITTO

20 €

IL FRITTO SENZA SPINE

23 €

IL GRAN FRITTO SAN DEMETRIO

30 €

GRATINATO MISTO DI PESCE

28 €

GRIGLIATA MISTA

(FILETTO DI BRANZINO, CAPASANTA, CALAMARO, SCAMPO,
SOGLIOLA, MAZZANCOLLA, TAGLIATA DI TONNO E VERDURE)

40 €

PESCATO DEL GIORNO AL FORNO,
ALLA MEDITERRANEA,
ALLA GRIGLIA
OPPURE IN CROSTA DI SALE DI CERVIA

6 € hg

CONTORNI

PINZIMONIO

6 €

GIARDINIERA

6 €

PATATE AL FORNO

6 €

VERDURE ALLA GRIGLIA

6 €