

Menu' su prenotazione

SOLO CON UNA PRENOTAZIONE DI ALMENO DUE GIORNI DI ANTICIPO E PER MINIMO DUE PERSONE

ONLY WITH A RESERVATION OF AT LEAST TWO DAYS OF ADVANCE AND FOR MINIMUM TWO PEOPLE

Pacchetto Paella

Antipasto composto da un piccolo assaggio di:

- crostino con mousse di pesce;
- pesce spada affumicato affettato o in tartare;

o in alternativa (costo supplementare e su richiesta):

- crostino con mousse di pesce;
- pesce spada affumicato affettato o in tartare;
- gamberetti in salsa rosa;
- salmone affumicato affettato.

Assieme all'antipasto viene servito un bicchiere di Sangria.

Foto esemplificativa del piatto di antipasto.



La nostra Paella viene servita su un piatto singolo per ogni persona, ed è composta da riso, zafferano, cipolla, piselli, peperoni, canestrelli, vongole, un scampo, code di gambero, capesante, calamari, seppioline e aromi.

Vino, acqua e caffè inclusi.



Prezzo a persona € 30,00

Foto esemplificativa del piatto di Paella



Pacchetto Catalana

Antipasto composto da un piccolo assaggio di:

- crostino con mousse di pesce;
- pesce spada affumicato affettato o in tartare;

o in alternativa (costo supplementare e su richiesta):

- crostino con mousse di pesce;
- pesce spada affumicato affettato o in tartare;
- gamberetti in salsa rosa;
- salmone affumicato affettato.

Foto esemplificativa del piatto di antipasto.



La nostra Catalana viene servita su un piatto singolo per ogni persona, ed è composta da scampi, mezzo astice, code di gambero, insalata di mare, canocchie. Condito con cipolla di tropea, peperoni, pomodorini, rucola e aromi. Accompagnata con gamberetti in salsa rosa.

Vino, acqua e caffè inclusi.



Prezzo a persona € 30,00



Foto esemplificativa del piatto di Catalana

Pacchetto personalizzato

Componi il tuo menu' scegliendo i piatti che preferisci, per minimo due persone ordinanti la stessa portata.

Prezzo riferito al piatto singolo.

Menu' di carne

Antipasti

- Burrata, culatello e fiori di zucca € 5,00
- Affettato misto (piatto) € 4,00
- Polenta, funghi e sopressa € 4,00

Primi

- Risotti di stagione € 10,00
- Pasticcio di carne € 8,00
- Pasticcio di verdure € 8,00

Secondi

- Tagliata di manzo € 14,00
- Arrosto di vitello € 9,00
- Faraona allo speck € 8,00

Contorni

- Patate al forno	€ 4,00
- Verdura cotta	€ 4,00
- Insalate miste	€ 4,00
- Fagioli all'uccelletto	€ 4,00

Menu' di pesce

Antipasti

- Salmone marinato	€ 8,00
- Branzino marinato	€ 8,00
- Pesce spada marinato	€ 8,00
- Cocktail di gamberetti in salsa rosa	€ 8,00
- Canestrelli gratinati	€ 10,00
- Capesante gratinate (2 pezzi)	€ 6,00
- Cozze gratinate	€ 8,00
- Bollito misto (scampi, gamberi, canocchie, code di gambero, insalata di mare)	€ 14,00
- Souté di cozze e volgole	€ 10,00
- Calamaretti fritti con verdure	€ 8,00
- Schie fritte con crema di mais	€ 10,00

Piatto misto di gratinati



Souté di cozze e vongole



Primi

- Risotto alla pescatora € 10,00
- Linguine al granchio € 10,00
- Spaghetti allo scoglio € 10,00
- Spaghetti con vongole € 10,00

Secondi

- Rombo con papate e pomodorini € 16,00
- Pesce al forno € 14,00
- Coda di rospo € 16,00
- Fritto misto di pesce € 12,00
- Astice gratinato € 18,00

Fritto misto di pesce



Lista degli allergeni

- Marinati: olio, aromi.
- Canestrelli gratinati: olio, pane gratinato.
- Souté: cozze, vongole, pepe, prezzemolo, aglio.
- Calamaretti fritti: calamari, farina, olio, uovo.
- Risotto alla pescatora: riso, pesce misto, panna, pomodorini, code di gambero, seppioline, calamari, cozze, vongole, aromi.
- Linguine al granchio: linguine, polpa di granchio, pomodoro, panna, aromi.
- Spaghetti allo scoglio: spaghetti, cozze, vongole, code di gambero, pomodoro, olio extra vergine di oliva.
- Spaghetti con vongole: spaghetti, vongole, olio, aglio.
- Fritto mosto di pesce: anelli di totano o calamari, seppioline, code di gambero, farina, uovo.
- Pasticcio di carne: pasta, besciamella, ragù di carne, formaggio grana, aromi.
- Pasticcio di verdure: pasta, besciamella, verdure di stagione, formaggio grana, aromi.