

## Menù 1 - 65€

---

### Antipasti

Tris della tradizione:

baccalà mantecato, gamberi rosa fritti e moscardini in umido su polenta morbida

### Primo o bis di primi

Risotto ai frutti di mare

Fusillo alla scogliera sgusciata in rosso

Gnocchi fatti in casa con crostacei e verdure di stagione

### Secondo

Trancio di branzino grigliato con verdure al vapore

### Extra

Frittura mista di crostacei e molluschi con verdure - €20,00 in condivisione

Sgroppino al limone o sorbetto secondo disponibilità - €4,00

Torta della pasticceria Primavera - €6,00/porzione

Dessert al piatto secondo il nostro menù

## Menù 2 - 70€

---

### Antipasti

Capasanta alla griglia

Selezione di crostacei e molluschi al vapore

### Primo o bis di primi

Risotto ai frutti di mare

Fusillo alla scogliera sgusciata in rosso

Gnocchi fatti in casa con crostacei e verdure di stagione

### Secondo

Trancio di pesce secondo mercato con abbinamento di stagione

## Menù 3 - 75€

---

### Antipasti

Baccalà mantecato con crostino di pane

Tiepido di mare (massimo 15 persone)

oppure

Selezione di pesci e crostacei crudi

### Primo o bis di primi

Risotto ai frutti di mare

Fusillo alla scogliera sgusciata in rosso

Gnocchi fatti in casa con crostacei e verdure di stagione

### Secondo

Grigliata mista:

scampo, gamberone, coda di rospo e filetto di orata

### Vino sfuso della casa

Caraffa 25cl - €3,50

Caraffa 50cl - €6,50

Caraffa 1l - €13,00

### Vini in bottiglia

Secondo la nostra carta dei vini

