

Antipasti

Le crudità

- * *Crudita' di scampi freschi* € 4,00 cad.
- * *Crudita' di gamberi rossi* € 4,00 cad.
- * *Carpaccio di tonno blue fin* € 24,00
- * *Carpaccio di salmone* € 24,00
- * *Tartar di tonno blue fin* € 24,00
- * *Carpaccio di branzino* € 24,00
- * *Carpaccio di capasanta nostrana* € 4,00 cad.
- * *Tartar di occhialone della Sardegna* € 24,00
- * *Ostriche* € 4,00 cad.
- * *Misto di crudita' (ostriche a richiesta)* € 48,00

* *La disponibilita' ed il prezzo dei seguenti prodotti e' suscettibile di variazione in base all' andamento del pescato*

	<i>Intero</i>	<i>Assaggio</i>
- <i>Insalatina di mare*</i>	€ 16,00	€ 7,00
- <i>Calamaro grigliato con ripieno di spinaci*</i>	€ 16,00	€ 7,00
- <i>Crespella alla polpa di granchio*</i>	€ 16,00	€ 7,00
- <i>Filetto di S.Pietro al vino bianco*</i>	€ 20,00	€ 10,00
- <i>Sauter di cozze e vongole*</i>	€ 14,00	€ 5,00
- <i>Treccia di sogliola agli agrumi*</i>	€ 18,00	€ 9,00
- <i>Insalata di crostacei con verdure fresche*</i>	€ 26,00	€ 14,00
- <i>Polenta e pescato del giorno, con pomodorini, capperi e olive taggiasche*</i>	€ 18,00	€ 9,00
- <i>Polpa di granchio all' olio e limone*</i>	€ 30,00	€ 14,00
- <i>Capasanta grigliata*</i>	€ 6,00	<i>cadauna</i>
- <i>Capasanta al pepe rosa*</i>	€ 6,00	<i>cadauna</i>
- <i>Capasanta al limone e mandorle *</i>	€ 6,00	<i>cadauna</i>
- <i>Code di gambero su crema di zucchine*</i>	€ 25,00	€ 12,00
- <i>Code di scampo al vapore con rucola*</i>	€ 25,00	€ 12,00
- <i>Code di scampo con aceto balsamico e miele*</i>	€ 25,00	€ 12,00

** E' possibile effettuare una degustazione di assaggi di antipasti a scelta, purché sia uguale per tutti*

Primi piatti

- <i>Tortelli al nero di seppia, farciti con branzino e serviti con un ragù di vongole, calamari e pomodorini</i>	€ 16,00
- <i>Linguine alle vongole veraci</i>	€ 14,00
- <i>Linguine ai frutti di mare</i>	€ 16,00
- <i>Spaghetti alla polpa di granchio</i>	€ 18,00
- <i>Penne con le capesante</i>	€ 18,00
- <i>Spaghetti all' astice</i>	<i>all' etto</i> € 7,00
- <i>Linguine all 'aragosta viola</i>	<i>all' etto</i> € 15,00
- <i>Risotto alla pescatora (min. 2 persone)</i>	€ 18,00
- <i>Spaghetti con la bottarga di muggine</i>	€ 18,00
- <i>Linguine con scampetti freschi</i>	€ 16,00
- <i>Zuppa di pesce (solo su prenotazione)</i>	€ 20,00
- <i>Paella (solo su prenotazione)</i>	€ 20,00
- <i>Spaghetti al limone</i>	€ 7,00
- <i>Pasta al pomodoro fresco</i>	€ 5,00

SU PRENOTAZIONE SI ESEGUONO PIATTI DA ASPORTO

Secondi piatti

- Fritto misto di paranza	€ 20,00
- Seppioline alla griglia	€ 15,00
- Scampi e gamberi alla griglia	€ 24,00
- Grigliata mista di pesce	€ 24,00
- Filetto di S.Pietro della Sardegna con patate e salvia	€ 24,00
- Filetto di Occhialone con patate e pomodorini croccanti	€ 24,00

I Crostacei

- Astice	all' etto	€ 6,00
- Astice blu	all' etto	€ 9,50
- Aragosta viola della Sardegna	all' etto	€ 15,00
- Aragosta viola con scampi e gamberi alla catalana		€ s.q.

SU PRENOTAZIONE SI ESEGUONO PIATTI DA ASPORTO

I Pesci

- Branzino allevato*	all' etto	€ 4,50
- Branzino selvaggio*	all' etto	€ 7,00
- Orata allevata*	all' etto	€ 4,50
- Orata selvaggia*	all' etto	€ 7,00
- Rombo allevato*	all' etto	€ 4,50
- Rombo chiodato*	all' etto	€ 7,00
- S. Pietro della Sardegna*	all' etto	€ 7,00
- Scorfano rosso della Sardegna*	all' etto	€ 7,00
- Occhialone della Sardegna*	all' etto	€ 7,00
- Tanuta della Sardegna*	all' etto	€ 7,00
- Dentice selvaggio*	all' etto	€ 7,00
- Sogliola selvaggio*	all' etto	€ 7,00

** I prezzi riportati, sono suscettibili di variazioni, in base all' andamento del pescato*