



LISTINO PREZZI **PREPARATO E COTTO**

ALICI FRITTE

35.00 € / KG

Alici, pane, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale

ALICI FRITTE A COTOLETTA

45.00 € / KG

Alici, uova, pane, latte, parmigiano, sale

ANTIPASTO DI MARE

39.50 € / KG

Polpo, seppia, calamaro, gamberi in salamoia, surimi in salamoia, olio di semi di girasole, olio di oliva, limone, aglio e prezzemolo

ANTIPASTO DI GAMBERI E SURIMI DI GRANCHIO

30.00 € / KG

Gamberi * in salamoia, surimi * in salamoia, olio di semi di girasole, limone, aglio, prezzemolo

ARANCINI DI POLPO

25.00 € / KG

Polpo, riso, Parmiggiano, pane, uovo, cipolla, burro, olio extra, sale, vino

**BACCALÀ (MERLUZZO NORDICO)
ALLA PORTOGHESE****35.00 € / KG**

Baccalà (merluzzo nordico), polpa di pomodoro, olive taggiasche, cipolla, capperi, olio di oliva, aglio, prezzemolo, peperoncino, sale, vino

**BACCALÀ (MERLUZZO NORDICO)
MANTECATO****45.00 € / KG**

Baccalà (merluzzo nordico), latte, olio extra, aglio, prezzemolo, rosmarino, alloro, sale

**CATALANA DI CROSTACEI
A RICHIESTA****PREZZO
VARIABILE**

Scampi, mazzancolle, astice, verdure miste

**CATALANA DI GAMBERI
ARGENTINA****35.00 € / KG**

Gamberi, sedano, carote, cipolla, finocchio, peperoni, olive snocciolate, olio extra, prezzemolo, limone

**CODA DI ROSPO CON
BROCCOLI E POMODORINI****50.00 € / KG**

Coda di rospo, datterino fresco rosso e giallo, broccoli, aglio, olio extra, prezzemolo, peperoncino, sale, vino

COZZE ALLA MARINARA**18.00 € / KG**

Cozze, olio di oliva, aglio, prezzemolo, peperoncino, vino

COUS COUS DI MARE**25.00 € / KG**

Cozze, gamberi, calamari, paprica, curcuma, zucchine, carote, cipolla, piselli, peperoni, olio di oliva



FRITTELLE DI BACCALÀ **35.00 € / KG**

Merluzzo nordico, farina 0, acqua, olio di girasole, limone, lievito baking, birra, vino, aglio, rosmarino, prezzemolo, sale

FRITTURA DI TOTANI E GAMBERI **38.00 € / KG**

Totano, gambero, farina 0, pane, olio di semi di girasole, sale

FARRO CON GAMBERI E OLIVE **25.00 € / KG**

Farro, gamberi, pomodorini semi secchi, olive taggiasche, zucchine, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, aglio

FREGOLA SARDA **30.00 € / KG**

Fregola, gamberi, salmone, cozze, peperoni, zucchine, cipolla, carote, zafferano, piselli, basilico, olio extra

INSALATA GRECA CON GAMBERI **35.00 € / KG**

Gamberi, pomodorini, cipolla, feta greca, olive taggiasche, cetriolo, olio di oliva, origano

INSALATA DI SEPPIA **45.00 € / KG**

Seppia, sedano, olive, pomodorini, olio, limone, prezzemolo, sale

INSALATA DI POLPO E SEPPIA **65.00 € / KG**

Seppia, sedano, olive, pomodorini, polpo, seppia, olio extra, prezzemolo, limone

LASAGNE CON RAGÙ DI POLPO **28.00 € / KG**

Polpo, latte, burro, farina, broccoli, carote, sedano, cipolla, pomodoro, uova, vino, olio extra



MOSCARDINI CON FAGIOLI**35.00 € / KG**

Polpo indopacifico, pomodoro, fagioli, olio di oliva, aglio, prezzemolo, peperoncino, curry, origano, vino, sale

MELUZZO AL VAPORE**45.00 € / KG**

Merluzzo, olio extra vergine, limone, prezzemolo, sale

ORATA ALLA GRIGLIA**35.00 € / KG**

Orata, olio di oliva, sale

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA**70.00 € / KG**

Pesce spada, pomodorini semi secchi, capperi, olio extra vergine, limone, prezzemolo, aglio, rosmarino, sale

POLPETTE DI PESCE**25.00 € / KG**

Halibut, persico, merluzzo, salmone, pesce spada, tonno, olio di oliva, uovo, parmigiano, pane grattugiato, aglio, prezzemolo, sale, vino, curry

POLPETTE DI POLPO**35.00 € / KG**

Polpo, uovo, parmigiano, pane, ceci, sale, prezzemolo, noce moscata

POLPO CON PATATE E POMODORINI **45.00 € / KG**

Polpo, patate, pomodorini, olio di oliva, prezzemolo, limone

**POLPO CON POMODORINI
E OLIVE TAGGIASCHE****45.00 € / KG**

Polpo, olive taggiasche, pomodorini, olio di oliva, prezzemolo



POLPO AL VAPORE NON CONDITO **75.00 € / KG**

Polpo e sale

RISO FREDDO GAMBERI E PISELLI **25.00 € / KG**

Riso, gamberi in salamoia, piselli, prezzemolo, aglio

**RISO VENERE
CON GAMBERI E CURRY** **25.00 € / KG**Riso venere, gamberi, curry, panna, burro,
pomodoro, olio di oliva, cipolla, vino

RAGÙ DI POLPO **38.00 € / KG**Polpo, sedano, carota, cipolla, olio di oliva,
pomodoro, vino rosso, sale

ROAST BEEF DI TONNO **70.00 € / KG**Tonno, senape, pepe, olio extra, sale, rosmarino,
salsa worcester, aglio, alloro, vino

SEPPIA IN UMIDO CON PISELLI **35.00 € / KG**Seppia, pomodoro, piselli, olio di oliva, aglio,
prezzemolo, peperoncino, sale, vino, origano

SPIGOLA ALLA GRIGLIA **35.00 € / KG**

Spigola, olio di oliva, sale

SGOMBRO AL VAPORE **40.00 € / KG**

Sgombro, olio di oliva, aglio, prezzemolo, sale, limone



SALMONE AL VAPORE**70.00 € / KG**

Salmone, olio di oliva, limone, prezzemolo, sale

SUGO ALLO SCOGLIO**35.00 € / KG**

Scampo, gambero, cannocchia, cozze, vongole, calamari, pomodoro, olio di oliva, aglio, prezzemolo, peperoncino, sale, vino

SUGO ALLO SCOGLIO BIANCO**40.00 € / KG**

Scampo, gambero, cannocchia, cozze, vongole, calamari, olio extra di oliva, aglio, prezzemolo, peperoncino, sale, vino

**SUGO ROSSO DI PESCE
TUTTO SGUSCIATO****40.00 € / KG**

Calamaro, gamberi, cozze, vongole, seppia, pomodoro, olio extra, prezzemolo, peperoncino, sale, vino

**SUGO BIANCO DI PESCE
TUTTO SGUSCIATO****45.00 € / KG**

Calamaro, gamberi, cozze, vongole, seppia, olio extra, prezzemolo, peperoncino, sale, vino

SUGO DI PERSICO**38.00 € / KG**

Persico, datterino fresco rosso e giallo, pomodoro semi secco, olio di oliva, aglio, prezzemolo, curry, sale, origano, peperoncino, vino

**SUGO DI PESCE SPADA
E MELANZANE****38.00 € / KG**

Pesce spada, melanzane, datterini freschi, olio di oliva, aglio, prezzemolo, peperoncino, vino



SUGO AL NERO DI SEPPIA**45.00 € / KG**

Seppia, acciuga salata, datterino fresco, prezzemolo, peperoncino, olio extra, nero di seppia, aglio

SUGO DI TONNO**38.00 € / KG**

Tonno, pomodoro, olive taggiasche, capperi, olio di oliva, prezzemolo, peperoncino, aglio, origano, sale, vino

SVIZZERE DI PESCE**6.00 € / cad**

Tonno, salmone, cipolla, prezzemolo, sale, pepe

**TAGLIATA DI TONNO
MARINATO CON CIPOLLA****55.00 € / KG**

Tonno, cipolla, soia, aglio, prezzemolo, miele, aceto, aceto di mele, zucchero di canna, vino, semi di sesamo, sale

**TORTELLI DI PESCE
AL NERO DI SEPPIA****38.00 € / KG**

Gambero, ricotta, uova, farina, nero di seppia, porro, olio extra, sale

**VONGOLE VERACI
ALLA MARINARA****45.00 € / KG**

Vongole veraci, olio di oliva, aglio, prezzemolo, peperoncino, vino

**VONGOLE LUPINI
CON POMODORINI****25.00 € / KG**

Vongole lupini, pomodorini, olio di oliva, aglio, prezzemolo, peperoncino, vino, origano





LISTA ALLERGENI

- 1- cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 2- crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3- uova e prodotti a base di uova
- 4- pesce e prodotti a base di pesce
- 5- arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6- soia e prodotti a base di soia
- 7- latte e prodotti a base di latte
- 8- frutta a guscio e loro prodotti
- 9- sedano e prodotti a base di sedano
- 10- senape e prodotti a base di senape
- 11- semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12- solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg
- 13- lupini e prodotti a base di lupini
- 14- molluschi e prodotti a base di molluschi

* INGREDIENTI SURIMI

Surimi (Nemipterus spp, zucchero, stabilizzanti: E450, E451), acqua, fecola di patate, amido di frumento, olio di colza, zucchero, sale, albume d'uovo in polvere, estratto di granchio, aroma di granchio, coloranti: E170, E160C, esaltatore di sapidità: E635).

Salamoia: acqua, sale, antiossidanti: E330, E331, conservanti: E211, E202

* INGREDIENTI GAMBERI SALAMOIA

Gamberi cotti, acqua, sale, acidificanti: acido citrico, E331, stabilizzanti: E415, E410, conservanti: E211, E202