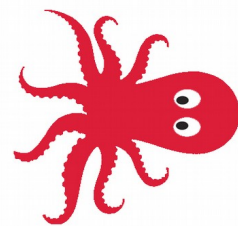


MENÙ DEL GIORNO



GLI ANTIPASTI

Burratina su letto di carciofi, alici marinate e pomodori secchi 10,00

Crema di fave e zenzero con catalogna e gamberi biondi saltati 10,00

Pane piastrato con puntarelle, mozzarellina di bufala e calamari scottati 10,00

Battuta di vitello con tuorlo d'uovo 9,50

1 PRIMI PIATTI

Cavatelli con vongole e crema di cime di rapa 13,00

*Paccheri con ragout di polpo, olive e capperi** 11,00

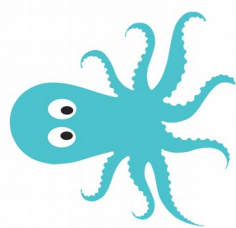
*Orecchiette con calamari, pomodoro fresco e crema di ceci** 12,00

Ravioli di prosciutto crudo e grana al burro e salvia 10,00

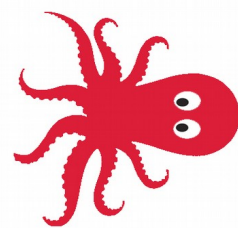
Gli ingredienti segnalati da un asterisco () sono preventiva, mediante abbattimento, in conformità*



surgelati alla fonte o sottoposti a trattamento di bonifica alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004



MENÙ DEL GIORNO



1 SECONDI PIATTI

<i>Fritto di alici e gamberi biondi</i>	13,00
<i>Arrosto di branzino con cime di rapa e gamberi</i>	14,50
<i>Baccalà in umido con pomodorini invernali e capperi su polenta piastrata*</i>	14,00
<i>Stracotto di manzetta al vino rosso con patate al forno</i>	14,00

1 POLPI

<i>Polpo d'amor alla griglia *</i>	16,00
<i>Polpo con crema di ceci e zenzero*</i>	16,00
<i>Polpo con pomodori secchi e frutti del capperone*</i>	16,00

1 CONTORNI

<i>Verdure grigliate</i>	5,00
<i>Patate al forno</i>	3,50
<i>Insalata</i>	4,00
<i>Insalatona a piacere</i>	7,00

Gli ingredienti segnalati da un asterisco () sono preventiva, mediante abbattimento, in conformità*



surgelati alla fonte o sottoposti a trattamento di bonifica alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004