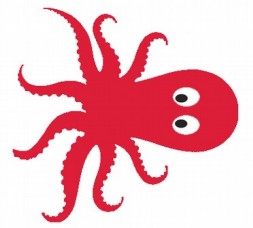


MENÙ DEL GIORNO



GLI ANTIPASTI

<i>Alici marinate su crema di cavolo viola, mozzarella di bufala e pomodoro secco</i>	<i>9,50</i>
<i>Spadellata di calamari su finocchi scottati, capperi, olive e cipolla caramellata</i>	<i>10,00</i>
<i>Polpette di merluzzo con riduzione di pomodoro e pane carasau*</i>	<i>9,50</i>
<i>Seppia scottata su pane piastrato con carciofi</i>	<i>10,00</i>
<i>Battuta di vitello con tuorlo d'uovo</i>	<i>9,50</i>

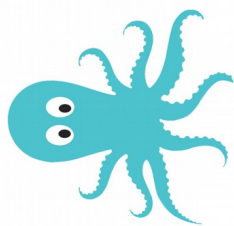
1 PRIMI PIATTI

<i>Chitarrina con pescatrice, zucchine e pomodori secchi</i>	<i>12,00</i>
<i>Paccheri con ragout di polpo, olive e capperi*</i>	<i>11,00</i>
<i>Orecchiette con vongole, scampetti e pomodoro fresco</i>	<i>12,00</i>
<i>Risotto con gorgonzola e salsiccia</i>	<i>10,00</i>

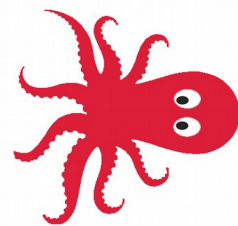
Gli ingredienti segnalati da un asterisco () sono preventiva, mediante abbattimento, in conformità*



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 calamari</i>	13,00
<i>Fritto di calamari</i>	15,00
<i>Baccalà in umido su polenta piastrata*</i>	14,50
<i>Filetto di ricciola con carciofi su crema di piselli</i>	15,00
<i>Guancia di manzo brasata al nebbiolo 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
<i>Polpo ubriaco*</i>	16,00
<i>Polpo con patata schiacciata e insalata di carciofi*</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