

Menù pranzo

Dal Martedì al Venerdì

Come funziona?

- ∞ Un piatto principale + un contorno offerto
- ∞ Il coperto non si paga, pane e acqua inclusi

1 Scegli il piatto principale

Tartare di Alalunga* <i>con gazpacho di pomodori datterini, basilico e olio EVO</i>	14,50 €
Tartare di Salmone*	14,50 €
Tartare di Gambero Rosso*	16,00 €
Filetto di Branzino	14,00 €
Filetto di Orata	14,00 €
Trancio di Spada	15,00 €
Trancio di Salmone	13,00 €
Trancio di Alalunga*	16,00 €

Tutte le nostre tartare e i filetti sono serviti con Olio EVO e scorza di limone

Spaghetti alle vongole <i>con vongole veraci, lupini, prezzemolo e scorza di limone</i>	14,00 €
Ceviche del Mediterraneo <i>con pesce misto* marinato al lime, pomodorini, cetrioli, cipolla rossa e basilico</i>	15,00 €
Parmigiana di pesce* <i>melanzane, salsa di pomodoro, basilico e olio EVO</i>	14,00 €
Polpo* alla ligure <i>con patate, pomodorini, fagiolini, olive taggiasche e pesto di basilico</i>	14,50 €
Riso patate e cozze <i>come la ricetta barese al forno con i pomodorini</i>	13,00 €
Mix macelleria di Mare <i>Bombetta classica, Bombetta palermitana, 2 involtini di sciabola</i>	15,50 €

Chiedi il pesce del giorno!

2 Scegli un contorno, te lo offriamo noi!

Scarola napoletana <i>con olive taggiasche, uvetta sultanina, arancia e pinoli</i>	
Scapece di zucchini <i>con zucchini, menta e basilico</i>	
Caponata di melanzane <i>con melanzane, pomodorini, pinoli e basilico</i>	
Patate al forno <i>con sale e rosmarino</i>	
Baccalà mantecato +2,50 € <i>con patate, latte e mollica tostata</i>	

Il fritto

Frittura del Mediterraneo <i>con pesce misto* del Mediterraneo e verdure, con farina di riso leggera e croccante</i>	15,00 €
Fish & chips <i>con filetti di merluzzo* e patate fritte*</i>	12,00 €

Per concludere, scegli tra i nostri vini e birre. Accomodati e goditi il mare.

* In base alla disponibilità del mare i prodotti ittici giungono al nostro punto vendita da fornitori qualificati in catena del freddo a -20° o +4°. Se freschi, possono essere soggetti ad abbattimento di temperatura prima della cottura per garantire il massimo della salubrità. I prodotti da consumarsi crudi sono sottoposti a bonifica sanitaria in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez. VIII, cap.3, lettera D, e successive modifiche e integrazioni. Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti congelati all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco). Per maggiori info consulta il libro ingredienti e allergeni.