



# Menù di stagione

2025

Lista vini



## • Antipasti •

Cuore di merluzzo in olio cottura, indivia all' arancio	€ 15,00
Moscardini in umido con crostone di pane aromatizzato	€ 14,00
Code di gamberi e cous cous di verdure	€ 14,00
Spalla affumicata grigio cosentino ,burrata e pomodorini confit	€ 14,00
I Nostri classici:	
assortimento di cicchetti di pesce dal nostro banco	€ 20,00
assortimento ricco di cicchetti e fritto di pesce	€ 25,00

## • Primi piatti •

Spaghetti alla scoglio	€ 16,00
Risotto alla marinara (minimo 2 persone)	€ 16,00
Panciotti di cape sante e gamberi, crema di topinambur	€ 15,00
Tagliatelle con ragù di faraona	€ 15,00
Melanzane alla parmigiana	€ 15,00

## • Secondi piatti •

Frittura di pesce con tagliatelle di verdure	€ 20,00
Tagliata di tonno pinna gialla con salmoriglio	€ 20,00
Seppie alla veneziana con polenta	€ 20,00
Filetto di manzo per-gola	€ 23,00
Hamburger di verdure, fiocchi di avena e soia, pomodorini	€ 18,00

## • Dessert •

Tiramisù della casa	€ 7,00
Tortino con cioccolato e arancia	€ 7,00
Crostatina di frolla alle mandorle	€ 7,00
Panna cotta alla menta e scaglie di cioccolato	€ 7,00
Sfoglia di pasta filo e mele caramellate	€ 7,00

Coperto € 2,00

Mauro e Alessandro in oltre vi propongono...