

Antipasti di pesce

<i>Calamari* arricciati su battuta di cipolle rosse e pomodorini</i>	<i>10.00</i>
<i>Insalata di seppie* con verdure in crostatina salata</i>	<i>11.00</i>
<i>Spiedino di gamberi* in salsa rosa</i>	<i>9.00</i>
<i>Moscardini* affogati in salsa di pomodoro piccante</i>	<i>10.00</i>
<i>Padellata di polpo* con patate croccanti</i>	<i>10.00</i>
<i>Tartara di tonno fresco</i>	<i>10.00</i>
<i>con salsa all'arancia e pepe aromatizzato</i>	

Cozzeria

9.00

Marinara (in bianco con prezzemolo)

Tarantina (salsa di pomodoro con prezzemolo)

Calabrese (salsa di pomodoro piccante con prezzemolo)

Al pepe nero

Al pesto

() congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco*

Primi di pesce

Linguine allo scoglio nella crosta di pizza (Gamberone*, calamari*, cozze, vongole, pomodoro)	17.00
Pasta alle sarde	12.00
Tagliolini al nero di seppia* con crema di vongole, gamberetti* e pomodorini	15.00
Tagliolini al polpo* con pomodorini, olive e prezzemolo	15.00
spaghetti alle vongole veraci con prezzemolo	14.00
Risotto alla pescatora*	16.00
Paccheri melanzane, pesce spada* e menta fresca	12.00
Gnocchi al branzino con pomodorini e basilico	12.00

(*) congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco

Secondi di pesce

Tonno losangato con scaglie di grana e rucola	15.00
Salmon* al forno su salsa tartara	13.00
Frittura di calamari*	12.00
Frittura di calamari* e gamberi*	15.00
Frittura mista con verdure croccanti (calamari*, gamberi* spada*, moscardini*, triglie*)	18.00
Grigliata mista (Filetto di branzino, salmone*, calamari*, spada*, gamberoni*)	25.00
Branzino al forno con patate	16.00
Spirale di branzino con spinaci e gamberone*	13.00
Pesce spada* alla piastra	13.00

Antipasti di carne

<i>Tartara di vitello con stracciatella di bufala e uovo croccante</i>	<i>11.00</i>
<i>Vitello tonnato con salsa all'antica</i>	<i>10.00</i>
<i>Crostatina di verdure su fonduta al castelmagno</i>	<i>9.00</i>
<i>Caponata di melanzane in cestino di pane</i>	<i>8.00</i>
<i>Mousse di bufala con pomodoro ciliegino</i>	<i>9.00</i>
<i>Bruschette miste (classica, caponata, burro aromatizzato)</i>	<i>7.00</i>
<i>Chiacchiere classiche</i>	<i>5.00</i>
<i>Chiacchiere al pomodoro piccante</i>	<i>6.00</i>
<i>Chiacchiere al prosciutto crudo</i>	<i>7.00</i>
<i>Chiacchiere alla burrata</i>	<i>9.00</i>

Primi di carne

Spaghetti alla carbonara	10.00
Paccheri alla Norma (melanzane fritte, ricotta salata e pomodoro)	11.00
Tagliolini al pesto trapanese	10.00
Spaghetti alla chitarra all'Amalfitana in cestino di pane	12.00
Risotto al Castelmagno	15.00
Linguine nella crosta con ragù di salsiccia, speck e guanciale con funghi e zucchine	13.00
Gnocchi in crema di piselli e pomodori secchi	12.00

Secondi di carne

Listelli di manzo laccato al burro montato	15.00
Entrecote marinata ai 4 pepi con verdure	16.00
Bocconcini di pollo croccante	9.00
Curry di pollo con sformatino di riso basmati	11.00
Milanese di vitello	10.00
Milanese di pollo	8.00
Buttera di cinta senese (costine di maiale) con verdure	13.00

Filetti

Alla griglia	22.00
Al pepe verde	23.00
Alla woronoff	23.00
Al Castelmagno	24.00

Contorni e insalate

Patate fritte*	4.00
Patate al forno	4.00
verdure alla griglia peperone, zucchine, melanzane, funghi cipolla patate	5.00
Spinaci* al burro	4.00
Crocchette* di patate	4.00
Insalata mista (insalata verde, rossa, carote, pomodoro, olive, mais)	5.00
Niçoise (insalata verde, rossa, carote, pomodoro, mozzarella, tonno, uovo sodo, acciughe, olive, mais)	8.50
Insalata verde	3.00
Insalata di pomodori	3.50
Coperto	2.00

Il pane servito è di nostra produzione giornaliera

(*) congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco