



MENÙ



Antipasti crudi

Tartare di tonno "Balfego" con mela e cocco	1/4/8	€18
Gran crudo : scampo, gamberi rossi, mazzancolle, tonno, salmone e capasanta	8/9	€28
Selezione di ostriche 5 pz	5	€25
Ostrica selezione Special	1 pz	€6

Antipasti cotti

*Capasanta con salsa di peperoni alla diavola, patate e cipolla in agro dolce	5	€18
*Polpo brasato con salsa alla scapece	3/8	€16
*Baccalà con nocciola liquirizia e porro	2/3/4//6/8	€14
*Calamaro alla plancha, "Alla Puttanesca"	5/6	€15



Gli Intramontabili

Sautè di cozze, vongole veraci e datterino rosso	3/5/6	€16
Alici in tempura con panatura di mandorle	3/4/6/8	€13
*Polpettine di pesce di mamma Silvana	1/2/3/6/8	€12
*Insalata di molluschi con verdure Julienne	5/8/9	€16

Gli ingredienti sono stati trattati secondo la normativa HACCP

Allergeni: 1 latte, 2 uova, 3 arachidi, 4 frutta a guscio, 5 molluschi, 6 grano e glutine, 7 soia, 8 pesce, 9 crostacei.



Primi piatti

Tagliolini con telline sgusciate con guazzetto al rosmarino	2/5/6	€18
Fettuccine con spigola, datterino, e pistacchio	2/4/6/8	€16
Spaghettoni con vongole veraci	5/6	€16
Linguine Saint Tropez , mazzancolle e astice	2/6/9	€20
*Risotto con la crema di scampi	1/9	€14
*Risotto alla pescatora	2/5/8/9	€16
Primo piatto del giorno senza glutine		€18
Primo piatto vegetariano del giorno		€14

Mezze porzioni 70% del costo intero



Pietanze

Trancio di spigola con salsa di patate e porcino con crumble al timo	1/3/6/8	€18
Trancio di ricciola con bieta alla Romana	4/8	€16
Fritture di pesce	3/4/6/8/9	€16
Tataki di tonno "Balfego" con salsa di zucca speziata	3/4/6/8	€18
Grigliata mista	5/9	€20
Grigliata mista con filetto di pesce	5/8/9	€32
Pesce pescato del giorno	L'etto gr	€7
 Servizio		 €3