

MENÙ DEGUSTAZIONE

UNICI PER TUTTO IL TAVOLO INCLUDONO: COPERTO, PANE, ACQUA E CAFFÈ

Menù della Bianca



4 ANTIPASTI MISTI DI PESCE DI MARE A FANTASIA DELLO CHEF

PACCHERI PISTACCHI, STRACCIATELLA E GAMBERI

Paccheri di grano duro Pietro Massi con pesto di pistacchi, stracciatella e tartare di gambero

GRAN FRITTO

Frittura di calamari della Patagonia e verdure, servito con salsa tartara

DESSERT A SCELTA

ACQUA PLOSE

CAFFÈ



49,00

A PERSONA VINO ESCLUSO



Menù Estate



MOSCARDINI

Insalata di moscardini su crema di ricotta e pomodoro, pesto genovese e olive taggiasche

TAGLIERE DI AFFETTATI

Tagliere di San Daniele, salame nostrano e pancetta

GIARDINIERA

Giardiniera di verdure nostrane

CALAMARATA E BACCALÀ

Calamarata Senatore Cappelli con baccalà, pomodorini, capperi e olive taggiasche

GNOCCHETTI

Gnocchetti di patate con zucchine alla scapece e menta

GRAN FRITTO

Frittura di calamari e verdure, servito con salsa tartara

TAGLIATA DI ANGUS

Tagliata di Angus alla griglia servita con patate al forno

DESSERT A SCELTA

ACQUA PLOSE

CAFFÈ



43,00

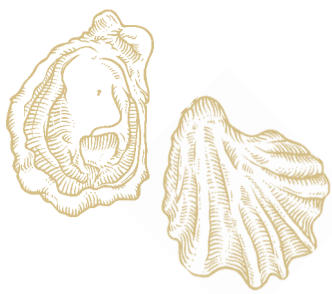
A PERSONA VINO ESCLUSO

➤ Sempre per tutto il tavolo, è possibile applicare delle variazioni al menù secondo le proprie preferenze. **Non esitare a chiedere.** ➤
Eventuali richieste di aggiunte e bis possono essere addebitate a prezzi ridotti

LA TORTA FRITTA SEMPRE IL MERCOLEDÌ



PAELLA E SANGRIA SEMPRE LA DOMENICA SERA
(SU PRENOTAZIONE)



MENÙ ALLA CARTA

PLATEAU

PLATEAU DI MARE (IDEALE PER DUE PERSONE) **75**
 Tutto secondo mercato: ostriche, gamberi rossi di Mazara, gamberi viola di Lampedusa, mazzancolle del mediterraneo, filetti di tonno, canestrelli, capesante

CRUDITÉ DI MARE

OSTRICA KYS **5**

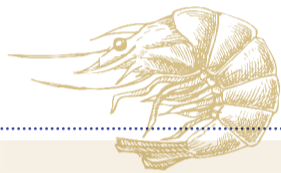
MAZZANCOLLA DEL MEDITERRANEO **4**

GAMBERO VIOLA DI LAMPEDUSA **4,5**

GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO CAT.I **7,5**

SCAMPO DEI MARI DEL NORD **7**

ANTIPASTI



GRAN PIATTO DI MARE **23**
 Capasanta, carpaccio di branzino, carpaccio di salmone, battuta di gamberi

TRIS DI TARTARE **NOVITÀ** **22**
 Tartare di tonno mediterraneo, salmone bio norvegese e capasanta con crostini

TRIS DI MARE DELLO CHEF **19**
 Tre assaggi a fantasia dello Chef

TATAKI DI TONNO **18**
 Filetto di tonno in crosta di semi di papavero, cipolle fritte e teriyaki

CARPACCIO DI SALMONE **17**
 Salmone norvegese bio marinato agli agrumi di Sicilia, pepe rosa, aneto e crostini

MACEDONIA DI MARE **NOVITÀ** **17**
 Insalata di mare, frutta di stagione e salicornia

MOSCARDINI **NOVITÀ** **16**
 Insalata di moscardini su crema di ricotta e pomodoro, pesto genovese e olive taggiasche

TAGLIERE DI SALUMI MISTI E GIARDINIERA **12**
 San Daniele 22 mesi, salame nostrano, pancetta steccata e giardiniera di verdure nostrane

GIARDINIERA DI VERDURE NOSTRANE **7**
 Peperoni rossi e gialli, cipolle, zucchine in agrodolce



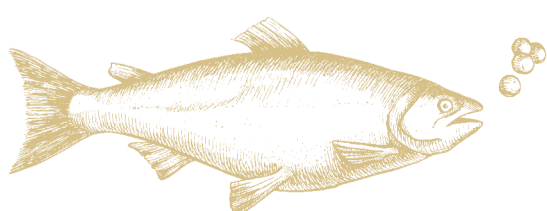
CONTORNI

PATATE AL FORNO **5**

PATATINE FRITTE **5**

VERDURE ALLA GRIGLIA **5**

PINZIMONIO DI VERDURE **5**



PRIMI PIATTI



LINGUINE ALL'ASTICE **29**
 Linguine di grano duro Senatore Cappelli all'Astice fresco Canadese

RISOTTO E TONNO **NOVITÀ** **20**
 Risotto Riserva San Massimo con olio all'aglio e peperoncino, tartare di tonno e cetriolo (min. 2 persone)

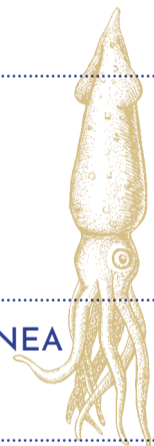
SPAGHETTONI ALLE VONGOLE **19**
 Spaghettoni di grano duro Pietro Massi con vongole veraci e bottarga

PACCHERI PISTACCHI, STRACCIATELLA E GAMBERI **18**
 Paccheri di grano duro Pietro Massi con pesto di pistacchi, stracciatella e tartare di gambero

CALAMARATA E BACCALÀ **NOVITÀ** **16**
 Calamarata Senatore Cappelli con baccalà, pomodorini, capperi e olive taggiasche

GNOCCHETTI **NOVITÀ** **12**
 Gnocchetti di patate con zucchine alla scapece e menta

CASONCELLI SPINACI E RICOTTA **12**
 Casoncelli spinaci e ricotta fatti a mano, al burro versato



SECONDI

BRANZINO INTERO ALLA MEDITERRANEA **6,0/hg**
 Branzino del mediterraneo cotto al forno con pomodorini e taggiasche, servito con patate arrosto

CATALANA DI CROSTACEI **secondo mercato**
 Astice, gamberoni, scampo, polpo, canestrelli cotti al vapore su letto di verdure fresche

GRIGLIATA DI PESCE **25**
 Filetto di branzino, scampo, gamberone, salmone, calamaro... tutto secondo mercato

POLPO ALLA GRIGLIA **NOVITÀ** **22**
 Tentacoli di polpo alla griglia con burratina, pesto di basilico e pomodorini confit

CALAMARO ALLA GRIGLIA **NOVITÀ** **20**
 Calamaro della Patagonia alla griglia con salsa di datterino e capperi

FRITTO DI PARANZA **19**
 Frittura con pescato del giorno, calamari, alici, sarde, trigliette, zanchette, cebola

FRITTO IMPERIALE **19**
 Frittura di calamari, gamberoni argentini e verdure servite con salsa tartara

TAGLIATA DI ANGUS **16**
 Tagliata di Angus alla griglia servita con cipolle caramellate

FIorentINA **5,7/hg**
 Fiorentina di Scottona Irlandese alla brace



I GRANDI CLASSICI DELLA BIANCA

Pane, coperto e servizio: 2 euro

Nella preparazione dei nostri piatti utilizziamo prodotti che rientrano nella lista degli **ALLERGENI ALIMENTARI** come: cereali con glutine, uova, pesce, latte, soia, frutta a guscio, senape, sedano e solfiti.

È possibile modificare alcuni piatti per intolleranze o allergie alimentari. In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere utilizzato un prodotto congelato all'origine di qualità adeguata.

Gli alimenti serviti crudi sono obbligatoriamente sottoposti a processo di abbattimento secondo il **REG CE 853/2004**