

|  |      |  |         |
|--|------|--|---------|
| INSALATINA DI MARE<br>(*) <i>frutta secca, molluschi, crostacei</i>                        | € 16 | CALAMARI AL FORNO PANATI E LA NOSTRA GIARDINIERA<br>(*) <i>pesce, pane, verdure</i>  | € 15    |
| POLPETTE DI PESCE<br>SU CREMA DI VERDURE E GORGONZOLA<br>(*) <i>latticini, mandorle</i>    | € 15 | TRANCETTI DI SPIGOLA CON PUREA DI PATATE<br>(*) <i>pesce, latticini, cereali</i>     | € 18    |
| BRUSCHETTA CON ALICI DEL CANTABRICO<br>E POMODORO<br>(*) <i>pane</i>                       | € 10 | PESCE DEL GIORNO CON VERDURE<br>(*) <i>pesce, verdure</i>                            | € 60/Kg |
| BACCALA' MANTECATO<br>(*) <i>pesce, latticini, pane</i>                                    | € 14 | FRITTURA DI PARANZA E CALAMARI CON VERDURINE<br>(*) <i>pesce, molluschi, verdure</i> | € 18    |
| CARPACCIO DI CAPASANTA CON SALSA TZATZIKI<br>(*) <i>pesce, latticini</i>                   | € 18 | SEPPIOLINE DI PORTO SANTO SPIRITO<br>SU CREMA DI PISELLI<br>(*) <i>molluschi</i>     | € 18    |
| TARTARE DI TONNO POMODORO CIPOLLA<br>(*) <i>senape, pesce, yogurt, sedano</i>              | € 16 | TARTARE DI PIEMONTESE E I SUOI CONDIMENTI<br>(*) <i>senape</i>                       | € 14    |
| TARTARE DI GAMBERO OLIO E AGRUMI<br>(*) <i>crostacei</i>                                   | € 16 | PROSCIUTTO IBERICO "JABUGO CINCO JOTAS"  | € 24    |
| SCAMPI CRUDI<br>(*) <i>crostacei</i>   | € 25 | PATATE AL FORNO  | € 5     |
| CHITARRINA AL SUGO DI MARE BIANCO<br>(*) <i>seppia, molluschi, crostacei, uova, farina</i> | € 15 | SPINACI  | € 5     |
| RAVIOLO DI GAMBERI<br>(*) <i>crostacei, uova, farina</i>                                   | € 17 | INSALATA   | € 5     |
|  |      | DOLCI (consultare menù dei dolci)  | € 6     |
|  |      | SERVIZIO E COPERTO   | € 3     |

(\*) *allergeni*

loscottadito

(\*\*) *si comunica che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento della temperatura (ai sensi del REG CE N° 852/04) in assenza di prodotto fresco, possiamo ricorrere al congelato-surgelato. Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.*