

Menu di pesce da Euro 39,00

Proposta 1 (periodo autunno – inverno)

Antipasti

Frittino con polenta fresca

Primi piatti

Tagliolini alle cappe sante

Crespella alla Lucerna

Secondi piatti

Grigliata mista di pesce (scampo, seppia, filetto d'orata, coda di rospo)

Contorni

Patate fritte e verdura di stagione

Dessert

Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi

Caffè – acqua minerale – vino prosecco sfuso

Proposta 2 (periodo primavera – estate)

Antipasti

Code di gambero in guazzetto su polentina fresca

Primi piatti

Risotto alla marinara

Tagliolini al salmone

Secondi piatti

Fritto misto dell'Adriatico

Contorni

Patate fritte e verdure fresche di stagione

Dessert

Macedonia di frutta fresca

Caffè – acqua minerale – vino prosecco sfuso

Menu di pesce da Euro 45,00

Proposta 1 (periodo autunno – inverno)

Antipasti

Delizie dell'adriatico al vapore

Capa santa ai ferri

Primi piatti

Rollè al branzino su vellutata di carciofi

Gnocchi alla scogliera

Secondi piatti

Grigliata mista di pesce (spiedino di gamberi e radicchio, seppia, filetto d'orata, coda di rospo)

Contorni

Patate fritte e Verdure di stagione

Dessert

Dolci veneziani con vino passito

Caffè – acqua minerale – vino prosecco sfuso

Proposta 2 (periodo primavera – estate)

Antipasti

Carpaccio di salmone affumicato con crostini

Code di gambero in guazzetto su polentina fresca

Primi piatti

Tagliolini di "casada" al tonno fresco e ciliegino

Risotto con gamberi e zucchine

Secondi piatti

Scorfano con patatine novelle e datterini al forno

Spiedini di asparagi e gamberi

Contorni

Padellata di verdure e verdure fresche di stagione

Dessert

Fragole con gelato al limone

Caffè – acqua minerale – vino prosecco sfuso

Menu di pesce da Euro 49,00

Proposta 1 (periodo autunno – inverno)

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini della casa

Antipasti

Antipasto di pesce al vapore all'olio e limone
Gamberi in mantello di lardo alle erbe su letto di tardivo

Primi piatti

Risotto al branzino
Tagliolini al "granso poro"

Sgroppino

Secondi piatti

Grigliata mista di pesce (scampo, filetto d'orata, seppiolina, spiedino di gamberi e radicchio)

Contorni

Verdure di stagione e patate fritte

Dessert

Torta millefoglie alla crema

Caffè – acqua minerale – vino prosecco sfuso

Proposta 2 (periodo primavera – estate)

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini della casa

Antipasti

Code di scampi con asparagi in bellavista
Pesce spada affumicato su verdurine primaverili

Primi piatti

Crespelle ai frutti di mare su vellutata di ciliegino
Ravioli di rosoline ai gamberi e rucola

Sgroppino

Secondi piatti

Trancio di rombo al forno con patatine alla greca
Frittino misto mare

Contorni

Verdure fresche di stagione

Dessert

Zuccotto al caffè

Caffè – acqua minerale – vino prosecco sfuso

Menu di pesce da Euro 55,00

Proposta 1 (periodo autunno – inverno)

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini della casa

Antipasti

Bocconcini affumicati di salmone e scampi allo spadone

Capa santa gratinata al radicchio

Granso poro al forno al rosmarino

Primi piatti

Bigoli al torchio con carbonara di salmone

Gnocchetti di patate con fumetto di canocchie

Sgroppino

Secondi piatti

Tortino di ombrina alla mini ratatouille

Saltata di mazzancolle al peperoncino e Brandy

Contorni

Patate al forno e Verdure fresche di stagione

Dessert

Gelato alla crema con frutti di bosco caldi

Caffè – acqua minerale – vino Prosecco in bottiglia

Proposta 2 (periodo primavera – estate)

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini della casa

Antipasti

Delizie dell'Adriatico al vapore all'olio e limone

Guazzetto di scoglio piccante con foccaccine alle olive

Gratin di zucchine e scampi con datterini e basilico

Primi piatti

Risotto alle cape lunghe e germogli di luppolo

Spaghetti all'astice

Sgroppino

Secondi piatti

“Soaso” al forno con verdure

Spiedino di gamberi ed asparagi ai ferri

Contorni

Verdure fresche di stagione e patate fritte

Dessert

Fragole con gelato al limone

Caffè – acqua minerale – vino Prosecco in bottiglia