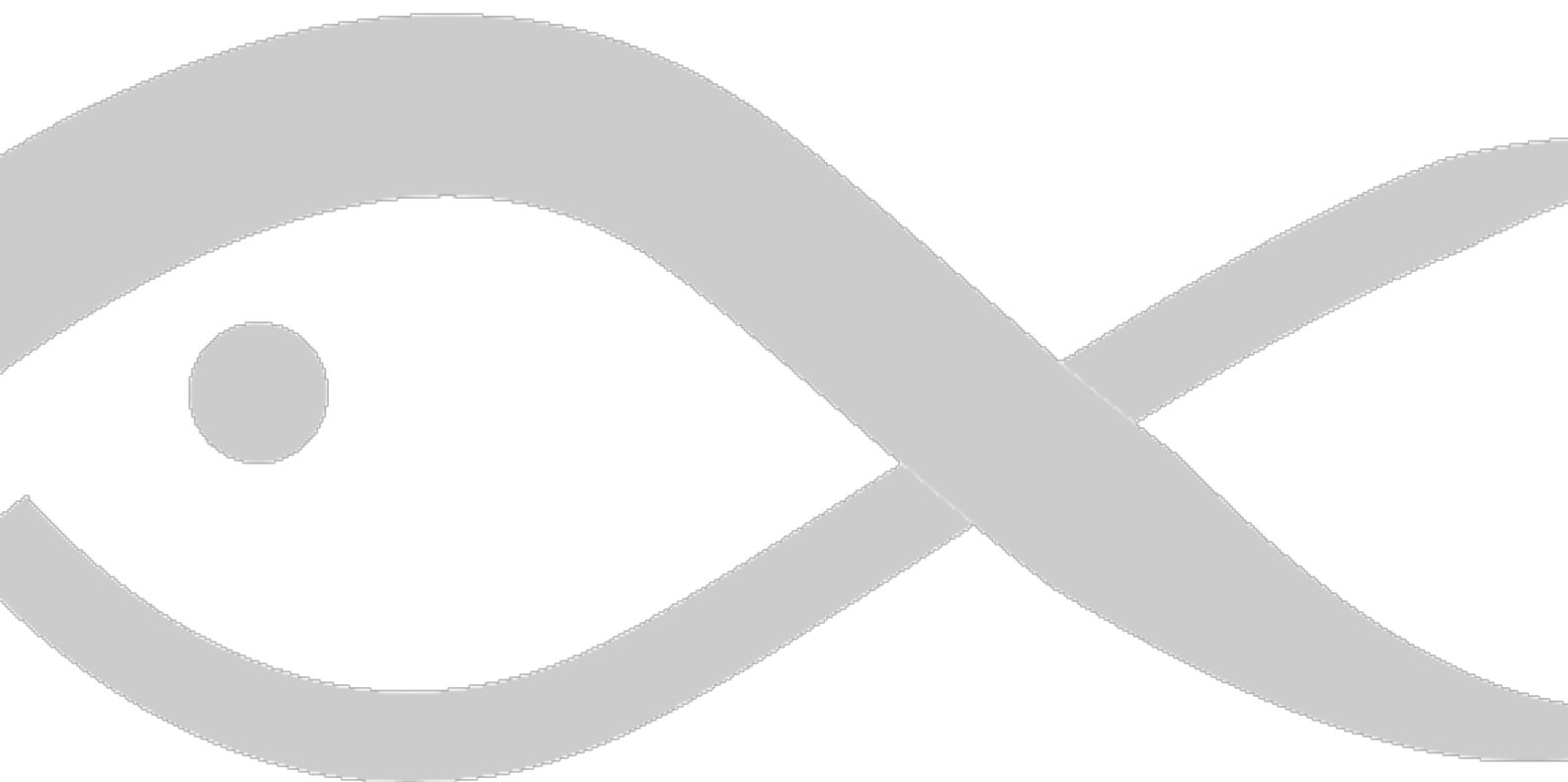




ACQUAMATTA



IL CRUDO

Ostrica fines de claires classica		€	3,00
Ostrica speciale		€	5,00
Scampetti crudi fifty fourty	(50 pezzi)	€	40,00
Scampetti crudi	(11 pezzi)	€	13,00
Gamberone rosso di Mazzara del Vallo		€	15,00
Tartara di tonno, olive taggiasche, basilico e spuma di bufala		€	15,00
Carpaccio di tonno rosso		€	10,00
Carpaccio di branzino pescato all'amo con bacche di pepe Verde		€	10,00
Carpaccio di salmone marinato al finocchio		€	10,00
Carpaccio di scampetti marinato in EVO e pepe verde		€	15,00
Gran misto di crudo		€	34,00

IL COTTO

Padellata di mare	(piovra, gamberi e seppia saltati in padella con taggiasche, capperi e verdure su crema di patate viola)	€	9,00
Piovra arrostita su brunoise di verdure		€	12,00
Gransoporro alla veneziana		€	15,00
Astice alla catalana		€	18,00
Capesante alla griglia	(2 pezzi)	€	9,00
Baccalà stocco mantecato con polenta soffiata		€	8,00
Consomme' di pesce e crostacei con crostini		€	10,00
Tris alla veneziana	(sarde in saor, carpaccio di piovra e baccalà mantecato)	€	14,00
Sautèe di vongole di Scardovari		€	14,00
Misto bollito		€	19,00

PRIMI PIATTI

Tortelli verdi al branzino su crema di zucca	€ 14,00
Spaghetti alle vongole di Scardovari	€ 14,00
Paccheri di Gragnano all'astice	€ 17,00
Tagliolini fatti in casa ai frutti di mare (sgusciato)	€ 14,00
Gnocchi fatti in casa alla polpa di granchio	€ 14,00
Risotto scampi e franciacorta (minimo 2 persone)	€ 17,00
Zuppa di pesce alla chioggiotta	€ 14,00

Tutta la pasta fresca è di nostra produzione, utilizziamo prodotti di primissima scelta del territorio

SECONDI PIATTI

Crostacei alla catalana (Astice, scampi, gamberoni e cicale al vapore su letto di verdure)	€	28,00
Grigliata mista di pesce (filetto di pesce, scampo, gamberone, capasanta, calamari e verdure alla griglia)	€	24,00
Grigliata della suocera (scampi, gamberoni e capesante)	€	26,00
Tagliata di tonno in crosta di sesamo	€	14,00
Frittura mista con verdure in tempura e riccioli di patate	€	15,00
Branzino all'isolana (olive, patate, capperi e pomodorini) in bellavista	€	18,00
Pescato del giorno all'isolana (olive, patate, capperi e pomodorini) in meringa di sale alla griglia	all'hg €	4,50
Seppie al nero nel savarin di polenta	€	14,00
Tagliata di angus Irlandese al rosmarino	€	17,00
Cotoletta alla milanese con patatine	€	8,50

CONTORNI

Insalata mista	€	4,50
Patate saltate in padella	€	4,50
Patate fritte	€	4,50
Spinaci al burro	€	4,50

Bevande

Acqua microfiltrata naturale e frizzante € 1,50

Acqua minerale naturale e frizzante € 2,50

Vino alla spina:

	1/4 lt	1/2lt	1 lt
Glera frizzante	3,00	5,00	9,50
Chardonnay	2,50	4,50	8,50

Bibite da 33 cl. € 3,00

Sorbetto al limone € 2,50

Sorbetto al limone con liquirizia € 3,00

Dolci a partire da... € 4,50

Caffè € 1,30

Caffè corretto € 1,80

Caffè d'orzo € 1,50

Caffè ginseng € 1,50

Amari € 4,00

Grappe a partire da... € 4,00

Whisky a partire da... € 5,00

Cognac a partire da... € 5,00

Rum a partire da... € 5,00

I nostri dolci...

*...tutti fatti in casa e
composti al momento per una
maggiore fragranza...*

*Millefoglie con crema chantilly e
scaglie di cioccolato*

*Semifreddo allo yogurt con
cuore all'amarena*

*Semifreddo alla nocciola con
Caramello salato*

*Semifreddo al pistacchio nella
mezza sfera di cioccolato*

Crostatina alle mele

Cheesecake al lampone

Tiramisù con Pavesini

Crema mascarpone

Crema mascarpone con nocciolata

Crema catalana

*Frollini con crema chantilly e
calice passito*

*Gelato fior di latte con
uvetta alla grappa*

€ 5,50

Ananas

€ 5,00

*Se vi è una magia su questo pianeta,
è contenuta nell'acqua.
(Loren Eiseley)*

Coperto

€ 2,50

Per la lista degli allergeni chiedere al personale



ACQUAMATTA