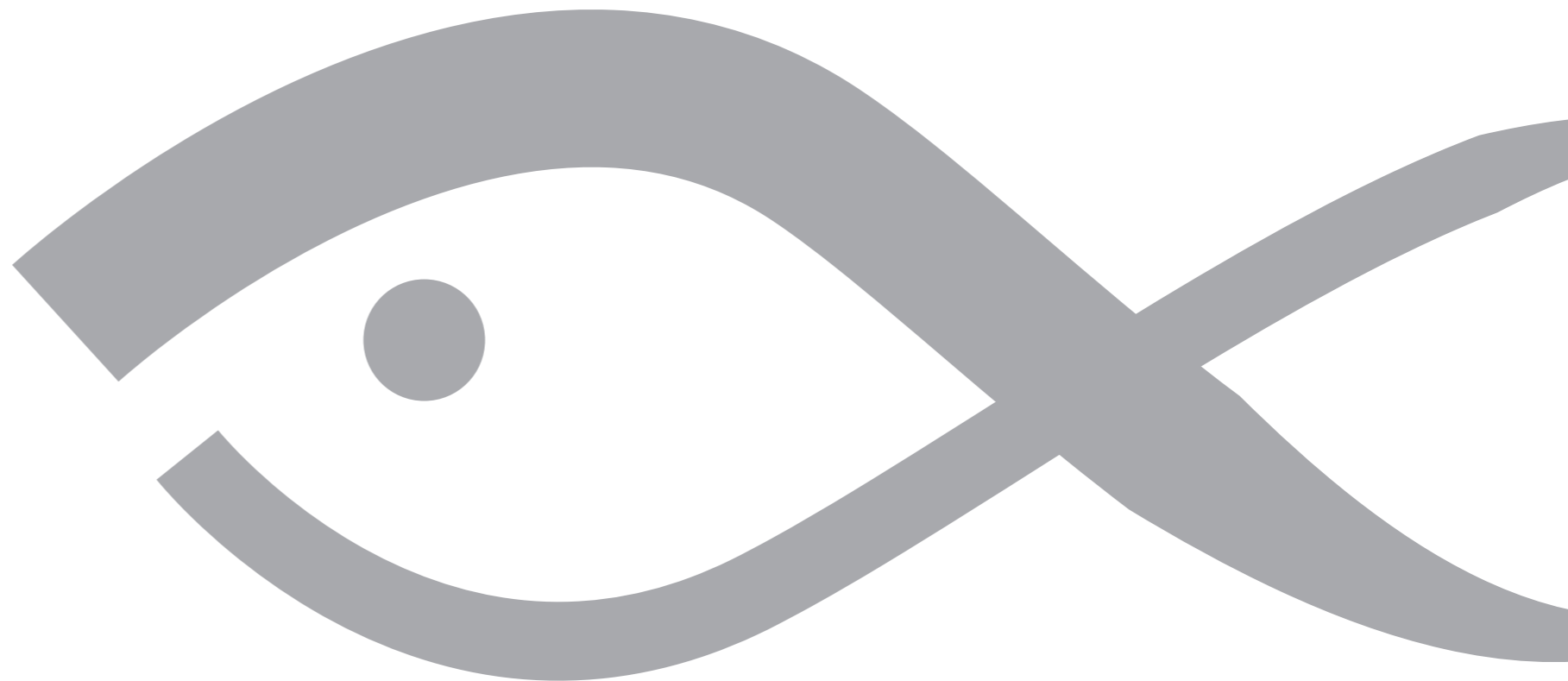




ACQUAMATTA

MENÙ



ACQUAMATTA

IL CRUDO

Ostrica Fine De Claire classica	€ 3,00
Ostrica speciale (La Sandalia, Peter Pan, Fine de Claire Verte, Perla Rosa, Belon, Regal, Gillardeau) a partire da	€ 6,00
Degustazione ostriche al pezzo	€ 6,00
Capasanta cruda	€ 5,00
Scampetti crudi (50 pezzi)	€ 50,00
Scampetti crudi	€ 15,00
Gamberoni rossi di Mazzara del Vallo	€ 15,00
Tartare di tonno, olive taggiasche, basilico e spuma di bufala	€ 15,00
Tartare di salmone e avocado con crostini al burro	€ 15,00
Carpaccio di tonno rosso	€ 12,00
Carpaccio di branzino pescato all'amo con bacche di pepe Verde	€ 12,00
Carpaccio di salmone marinato al finocchio e arancia	€ 12,00
Carpaccio di scampetti marinato in EVO e pepe verde	€ 12,00
Gran misto di crudi	€ 38,00

IL COTTO

Riccioli di branzino con olive taggiasche e capperi in frutto e in polvere	€ 12,00
Insalata di mare con brunoise di verdure su crema di zucchine (piovra, gamberi e seppia bolliti su crema di zucchine)	€ 13,00
Piovra arrostita su brunoise di verdure	€ 14,00
Cappuccio di granchio	€ 14,00
Granciporro alla veneziana	€ 16,00
Aragostina alla catalana	€ 20,00
Astice alla catalana	€ 22,00
Astice blu (nostrano) alla catalana	€ *
Aragosta reale o rosa	€ *
Capesante alla griglia (2 pezzi)	€ 10,00
Capasante gratinate al forno (2 pezzi)	€ 10,00
Impepata di cozze	€ 12,00
Frittini con polenta	€ 12,00
Baccalà mantecato con polenta soffiata	€ 12,00
Acquamatta in Saor (alici marinate, baccalà mantecato, sarde e gamberi in Saor)	€ 15,00
Misto bollito	€ 20,00

* prezzo a seconda del mercato

PRIMI PIATTI

Paccheri di Gragnano all'astice	€ 24,00
Tagliolini fatti in casa ai frutti di mare (sgusciati)	€ 18,00
Gnocchi fatti in casa capesante, gamberi, zucchine	€ 16,00
Risotto scampi e franciacorta (minimo 2 persone)	€ 16,00
Zuppa di pesce alla chioggiotta	€ 15,00
Caserecce con tonno fresco, olive, capperi e pomodorini	€ 15,00
Spaghetti alle vongole	€ 16,00

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)	€ 36,00
Grigliata mista di pesce (filetto di pesce, scampo, gamberone, capasanta, calamari, canestrelli e verdure alla griglia)	€ 28,00
Grigliata della suocera (scampi, gamberoni e capesante)	€ 30,00
Tagliata di tonno in crosta di sesamo	€ 18,00
Frittura mista con verdure in tempura e riccioli di patate	€ 20,00
Filetto di spigola con macedonia di verdure	€ 20,00
Branzino in bellavista	€ 20,00
Seppie al nero con polenta	€ 18,00
Pescato del giorno:	
- all'isolana (olive, patate, capperi e pomodorini)	
- in meringa di sale	
- alla griglia	all'hg € 5,50
Tagliata di angus Irlandese al rosmarino con patate al forno	€ 20,00
Cotoletta alla milanese con patatine	€ 12,00

CONTORNI

Insalata mista	€ 5,00	Patate saltate in padella	€ 5,00
Patate fritte	€ 5,00	Spinaci al burro	€ 5,00
Verdure grigliate	€ 5,00		

BEVANDE

Acqua microfiltrata naturale e frizzante	€ 1,50
Acqua minerale naturale e frizzante	€ 2,50
Bibite da 33 cl.	€ 3,50
Sorbetto al limone	€ 3,50
Sorbetto al limone con liquirizia	€ 4,00
Dolci a partire da	€ 6,00
Caffè	€ 1,30
Caffè corretto	€ 1,80
Caffè d'orzo	€ 1,50
Caffè ginseng	€ 1,50
Amari	€ 4,50
Grappe	a partire da € 4,50
Whisky	a partire da € 6,00
Cognac	a partire da € 7,00
Rum	a partire da € 7,00

Coperto

€ 3,00

Per la lista degli allergeni chiedere al personale