PROPOSTA PRANZO
2 portate a scelta

Un antipasto più un primo o un secondo:

€30

ANTIPASTI

Baccalà con schiacciata di patate e zucca

Insalata di Polpo grigliato al salmoriglio con Taboulè

Sfoglie di melanzane e zucchine grigliate con mozzarella di bufala

PRIMI

Fettuccine con pesto di Cernia ed erbe

Rigatoncino alla Carbonara di Zucchine

Gnocchetti di patate alla “Gricia”

SECONDI

Filetto di Ricciola all’uva con caponatina

Hamburger di Tonno con patatine

Entrecote di Manzo con purea di patate alla vaniglia

Selezione di formaggi artigianali con mosto

Dessert del Giorno € 7

Calice del Vino del giorno € 3

h 12.15 – h 15.00

OSTRICHE

Marie Morganes Maison Keraliou N2 <i>Elegantemente ferrosa più che iodata e poi la dolcezza che ne segue crea un gioco unico di sapori</i>	5 euro cad.
Perle Blanche maison Papin et Poget N2 <i>La Special Perle Blanche nota per l'eleganza e l'equilibrio tra sapidità, dolcezza, cremosità e croccantezza delle sue carni</i>	5 euro cad.
Fine de Claire Ronce di David Hervè N2 <i>La carnosità e lo spessore del mantello sono da ostrica Special, gustandola la sapidità importante ci fa capire che è una Fine de Claire di eccellenza</i>	4 euro cad.
Perle Blanche Maison Ancelin N2 <i>Mandorlata croccante con fine sapidità e intensa dolcezza</i>	5 euro cad.

Le Ostriche sono servite in almeno 3 pezzi con pane nero e burro bretone

ANTIPASTI

Crudo del Tirreno	28 euro
Tartare di Tonno con cipolla caramellata	18 euro
Baccalà con schiacciata di patate e zucca	18 euro
Fritto di Calamari e zucchine con mandorle e gazpacho piccante	18 euro
Arancine e crocchette al caramello con insalata	15 euro
Insalata di Polpo grigliato al salmoriglio con Taboulè	18 euro
Acciughe del Cantabrico con burro bretone e crostoni	15 euro
Sfoglie di melanzane e zucchine grigliate con mozzarella di bufala	16 euro
Prosciutto di Maiale nero dei Nebrodi con panzanella	18 euro

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL Reg (CE) 853/2004 (all. III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto3)

È gradita l'informazione per eventuali intolleranze alimentari.

PRIMI

Tagliolini allo Scoglio	18 euro
Mezze maniche con pesto di Cernia ed erbe	18 euro
Gnocchetti di patate alla gricia	18 euro
Fettucine alla Carbonara di zucchine	16 euro

SECONDI

Tagliata di Dentice grigliato olio e limone con verdure	25 euro
Ricciola all'uva con caponatina	22 euro
Filetto di tonno al pepe con insalatina al balsamico	24 euro
Roast Beef di Scottona con patate al cartoccio e panna acida	18 euro
Entrecote di Manzo con purea di patate alla vaniglia	22 euro

CONTORNI

Funghi porcini	15 euro
Insalata verde o Mista	7 euro
Taboulé	7 euro
Verdure di stagione	8 euro
Purea di patate alla vaniglia	9 euro
Caponatina	12 euro

PANINI E SANDWICH

Club Sandwich	18 euro
Hamburger di Scottona con insalata e patatine	18 euro
Hamburger di Tonno con patatine	18 euro
Panino del giorno	15 euro

DESSERT

Nostra selezione di formaggi con mosto e miele	16 euro
Tiramisù	10 euro
Creme brulee e gelato alla nocciola	10 euro
Dolce del giorno	10 euro
Gelati e Sorbetti	10 euro
Frutti di bosco	10 euro