



## MENÙ DA ASPORTO

- Insalata di mare €5 l'etto  
(porzione consigliata da 300 gr/€15)
- Sauté di cozze €10 a porzione (500 gr)
- Degustazione di antipasti misti  
(5 cotti+4 crudité) €30 a porzione  
(ordine minimo 2 porzioni)
- Moscardini al sugo €9 a porzione (300gr)
- Polpette di tonno €2 al pezzo
- Frittelle di baccalà €4 al pezzo
- Polpo con patate €3 l'etto
- Polpo €6 l'etto
- Crudi misti Del Fiore €25 a porzione
- Tartare di tonno con Ananas €10
- Battuta di gambero rosso €20 (100gr)
- Tartare di salmone con ananas €10
- Scampi crudi medi €6 al pezzo
- Scamponi crudi €12 al pezzo
- Gamberi rossi crudi €5 al pezzo
- Ostriche €4 al pezzo  
(È possibile prenotare fasolari, tartufi di mare, ricci, ostriche selezionate, ad esempio gillardeau, regal oro ecc...)
- Si realizzano catalane personalizzate con astici, aragoste e crostacei vari

### SALSE PER PRIMI:

- Crema di scampi €10 a porzione ( 300 gr)
- Scogliera €15 a porzione ( 500 gr)
- Salsa con pachino e 1/2 astice €20

### SECONDI:

- Frittura €5 l'etto  
(Disponibile con gamberi e calamari, solo calamari o mista con paranza quantità consigliata 300gr a porzione)
- Grigliata di pesce misto €25 a porzione
- Orata spinata con patate €15 a porzione
- Pesce intero al forno con patate €6 l'etto  
(Disp. Spigole, orate, rombo, coda di rosso, ecc...)

È possibile prenotare pesce fresco da cucinare a casa

(Vongole pescate, pezzogne, spigole, orate, calamari, mazzancolle, scampi ecc...)