



MENÙ DA ASPORTO

· Insalata di mare €5 l'etto

(porzione consigliata da 300 gr/€15)

· Sautè 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 rospo, ecc...)

È possibile prenotare pesce fresco da cucinare a casa

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