



Tartare di tonno  
Scampi crudi olio e limone  
Gambero rosso crudo  
Guazzetto di cozze alla tarantina o prosecco  
Sardegna in saor  
Baccalà mantecato  
Piovra al vapore con datterini, olive taggiasche e sedano  
Polenta con schiè fritte o busera  
Cappasanta nostrana e cappelunghe “tabacchine” al forno

Lasagna con crostacei e zucchine e pomodorini  
Maccheroni con tonno fresco, pomodorini, capperi e olive  
Paccheri con scampi alla busera  
Risotto di gamberi o scampi o pesce

Gamberoni, scampi e calamari alla griglia con polenta  
Filetto di branzino o orata con patate e ciliegino  
Gamberoni alla busera con polenta  
Piovra al forno con patate, pomodorini e olive taggiasche  
Seppie alla veneziana con polenta  
Tataki di tonno  
Baccalà alla vicentina con polenta  
Zuppa di pesce e molluschi in rosso  
Baccalà in umido con polenta  
Filetto di ricciola al forno

il menù comprende una selezione di tutti gli antipasti,  
un primo e un secondo a Sua scelta;  
una bottiglia di vino e una di acqua ogni due ospiti ed il caffè

120 euro