

## ANTIPASTI

TAGLIERE DEL BARILE: *prosciutto di patanegra, lardo di patanegra, salame di cervo salame di cinghiale, formaggi misti stagionati in grotta* € 28,00

ANTIPASTO DELLO CHEF: *cozze, vongole, frutti di mare, gamberoni, rucola, pomodorini* € 16,00

INSALATA DI MARE € 13,50

INSALATA DI POLPO CON PATATE € 15,00

## PRIMI PIATTI

RISOTTO CON OSSOBUCO € 18,00

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON PORCINI E SALSICCIA € 18,00

PIZZOCCHERI € 15,00

RISO AL PERSICO € 16,00

PACCHERI ALLO SCOGLIO: € 18,00  
con frutti di mare

TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE SPAGNOLO IN CROSTA € 22,00

ZUPPA DI PESCE IN CROSTA (min x2 p) € 38,00

## SECONDI DI PESCE

ALBORELLE FRITTE € 10,00

BOCO: *gamberoni, filetto di branzino, verdure saltate* € 18,00

GRIGLIATA DI PESCE: *gamberoni, salmone spada, branzino* € 24,00

FRITTO MISTO: *calamari, gamberetti, triglia, pesciolini, ciuffetti, verdure in pastella* € 18,00

## SECONDI DI CARNE

GRIGLIATA DI CARNE: *costine di agnello, salsiccia, costine di maiale* € 25,00

GALLETTO BARILE: *galletto con patate al forno* € 16,00

FILETTO ALLA GRIGLIA: AL PEPE VERDE O AI PORCINI € 20,00

COSTINE DI MAIALE AL FORNO € 12,00

COSTATA TEXANA *con fagioli e cipolla piccante* € 22,00

ARROSTICINI 8 pz € 12,00

*TUTTI I SECONDI VERRANNO SERVITI CON CONTORNO !!*

## LA STUZZICHERIA

PATATINE FRITTE € 5,00

PATATINE FRITTE con formaggio fuso e bacon € 7,00

ANELLI DI CIPOLLA € 5,00

IL SALAMETTO € 6,00

GLI SCIATT € 6,00

## DESSERT DELLA CASA

*SECONDO LA FANTASIA DELLO CHEF !!!*  
€ 6,00

In caso di allergie e intolleranze: prestare attenzione agli ingredienti indicati nelle preparazioni. Per info su sostanze e allergeni: è possibile consultare l'apposita documentazione disponibile, chiedendo al Personale di sala. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati coperto € 1,50