

Vogliate comunicare alla direzione o al personale di sala eventuali intolleranze o allergie alimentari

La direzione sempre attenta a ricercare sul mercato un prodotto fresco di prima qualità,

in determinati periodi dell'anno, anche in considerazione del fermo biologico, potrebbe approvvigionarsi dei seguenti prodotti surgelati all'origine:

Pesce Spada Patatine

Polpo

Seppie

Baccalà

Polpa di riccio

Variante gluten free (per portata)

€ 4,00

Antipasti-Hors D'Oeuvre

(Sec. disponibilità - depending on the availability)

Antipasto misto Grotta Marinara <i>Mixed home starter</i>	€ 15,00
Insalata di mare <i>Sea food salad</i>	€ 15,00
Soutè di vongole <i>Clams soute'</i>	€ 20,00
Polpo alla pignata <i>Octopus "inpignata"</i>	€ 15,00
Polpette di polpo <i>Octopus meatballs</i>	€ 12,00
Crocchette di patate <i>Potato croquettes</i>	€ 7,00
<i>Frutti di mare – Carpacci – Tartar</i>	
<i>Seafood – carpacci – tartar</i>	
Frutti di mare crudi <i>Seafood</i>	€ 20,00
Ostriche rosse(Sec. Disponibilità) <i>Red oysters (based availability)</i>	da € 70,00 a € 80,00 per Kg
Tartar di tonno al sedanino e capperi <i>Red tuna tartar and capers</i>	€ 18,00
Gamberi crudi <i>Raw shrimps</i>	€ 22,00
Tris di crudi: frutti di mare, carpaccio di tonno e gamberi cru di <i>Tris seafood, tuna carpaccio and raw shrimps</i>	€ 25,00

Primi Piatti – First Courses

(Sec. disponibilità – Depending on the availability)

Pacchero alla cernia <i>Pacchero with grouper</i>	€ 20,00
Ravioli ripieni di scorfano saltati con crema di zucchine, seppie e gamberetti <i>Red fish ravioli with zucchini sauce, shrimps and cuttlefish</i>	€ 20,00
Gnocchi di patate all'uovo con gamberetti e rucola <i>Potato "gnocchi" with shrimps and rocket</i>	€ 18,00
Orecchiette con tonno, capperi e cacio di capra <i>Orecchiette with tuna, caperse goat cheese</i>	€ 18,00
Linguine ai ricci di mare <i>Linguine with sea urchin</i>	€ 28,00
Linguine agli anemoni di mare "piatto storico della tradizione gallipolina" <i>Linguine with sea anemones</i>	€ 20,00

Secondi Piatti – Second Courses

(Sec. disponibilità – Depending on the availability)

Pesce fresco *al carrello <i>Fresh fish</i>	da € 60,00 a € 70,00 al kg
Aragosta, Astice, cicala, gamberoni <i>Lobster, sea cicala or prawn</i>	da € 120,00 a € 130,00 al kg
Scampi <i>Prawn</i>	da € 90,00 a € 100,00 al kg
Tagliata di tonno <i>Tuna steak with tomatoes, flakes of cheese, rocket salad</i>	€ 20,00
Frittura mista di paranza <i>Mixed fryin gof "paranza"(fishes)</i>	€ 17,00

Secondi di carne - Meat dishes

Tagliata di manzo con pomodoro, rucola e grana <i>Sliced beef with tomatoes, flakes of cheese, rocket salad</i>	€ 22,00
Cotoletta di pollo <i>Breaded chicken cutlet</i>	€ 10,00
Filetto di manzo <i>Beef fillet</i>	€ 26,00

Contorni - Sidedishes

Insalata verde <i>Green salad</i>	€ 4,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 5,00
Patatine fritte <i>Fried potatoes</i>	€ 4,00
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€ 5,00
Verdure alla griglia <i>Grill vegetable</i>	€ 8,00

Dessert

Sorbetto al limone (artigianale) <i>Lemon sorbet</i>	€ 4,00
Sgroppino (sorbetto al limone, vodka secca) <i>Sgroppino (lemon sorbet with vodka)</i>	€ 5,00
Spumone artigianale	€ 7,00
Dolce del giorno	€ 8,00

Bevande - Drink

Acqua minerale 1lt (naturale - frizzante) <i>Mineral water 1lt (still – sparkling)</i>	€ 2,00
Vino a calice <i>Glass of wine</i>	€ 6,00
Coca Cola	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Sprite	€ 3,00
Birra Nastro Azzurro	€ 5,00
Birra Becks	€ 5,00
Birra Heineken	€ 5,00
 <i>Coperto</i>	 € 2,00

Amari e distillati

AMARI	€ 4,00
LIQUORI	€ 4,00
GRAPPA	€ 8,00
GRAPPA PARTICOLARE	€ 10,00
WHISKY	€ 10,00
RUM	€ 10,00