ANTIPASTI

ANTIPASTO LA PRUA — CAD € 15,00
Sarda a beccafico, polpetta di neonato, bocconcino di cernia, calamari alla luciana, pepata di cozze, insalata di polpo, gamberetti marinati, alici marinate, fritturina di paranza e insalata di baccalà
Qualche ingrediente potrebbe variare a seconda della disponibilità del giorno

GAMBERETTO MARINATO — ALL'ETTO € 3,90

RICCI — CAD € 0,70

OCCHI DI BUE — ALL'ETTO € 9,00

CARPACCIO DI CERNIA ALLE MANDORLE — € 13,00
Filetto di cernia, mandorle, olio extra vergine di oliva, limone, peperoncino

INSALATA DI MARE — € 8,00
Polpo, cozze, calamari, gamberetti, olio extra vergine di oliva, pepe, prezzemolo

INSALATA DI POLPO — € 8,00
Polpo, limone, olio extra vergine di oliva, pepe, prezzemolo

PEPATA DI COZZE — € 8,00
Cozze, aglio, prezzemolo, aceto, olio extra vergine di oliva, pepe

ZUPPA DI COZZE — € 9,00
Cozze, pomodoro, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, origano, peperoncino, pepe

SAUTE' DI FRUTTI DI MARE — ALL'ETTO € 3,50
Frutti di mare (fasolari, cozze e vongole) aglio, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, peperoncino

SARDE A BECCAFICO — CAD € 2,50
Sarde, pan carrè, scalogno, capperi, uva sultanina, pinoli, pecorino, parmigiano, pomodoro, aceto, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, pepe

FRITTURINA DI PARANZA — ALL'ETTO € 3,50
Pesci di piccola taglia, farina

OSTRICA — CAD € 3,00

FRITTELLA NEONATO — CAD € 2,50
*Neosalanx tangkahkeii**

TARTAR (tonno o salmone o gamberetti) — ALL'ETTO € 5,00

ALICI MARINATE — € 7,00

I prodotti marinati inclusi nell'offerta sono trattati secondo il Reg. Ce 853/04 allegato III,sezione VIII, capitolo 3, lettera D

Requisiti relativi ai parassiti
i prodotti ittici di seguito precisati devono essere congelati a a una temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa per almeno 24 ore; il trattamento dev'essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito:
i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi;
i prodotti della pesca a base delle specie seguenti, se devono essere sottoposti ad un trattamento di affumicatura a freddo durante il quale la temperatura all'interno del prodotto non supera i 60°C:
I) aringhe, II) sgombri, III) spratti,
IV) salmone (selvatico) dell'Atlantico e del Pacifico;
prodotti della pesca marinati e/o salati se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi.

* questo prodotto potrebbe essere surgelato in funzione della reperibilità al mercato del pesce