



**INSOLITO**

RESTAURANT

## ANTIPASTI

Cruditè di ostriche o scampi o gamberi rossi....cad.	€ 3,00
Tagliere misto salumi e formaggi.....	€ 12,00
Flan di zucca con fondata di castelmagno e noci...	€ 12,00
Verdure pastellate su purea di patate e porro.....	€ 12,00
Marinati di salmone e alici con burrata.....	€ 12,00
Polpo alla luciana.....	€ 12,00
Soutè di cozze vongole.....	€ 12,00
Fritto Misto.....	€ 12,00
moscardini, calamari, alici e polpo fritto su purea di patate e porro	
Parmigiana di Spigola.....	€ 12,00
Insalata di Mare.....	€ 12,00
Carpaccio.....	€ 15,00
salmone, avocado, mango, rughetta con salsa Teriyaki	
Tartara di Tonno salsa tonnata e terra di olive.....	€ 15,00
Antipasto "Insolito" Crudo per 2 persone.....	€ 30,00
ostrica, gambero rosso, scampo, carpaccio di pesce, tartare del giorno	

## CONTORNI

€ 6,00

Patate al forno o fritte
Scarola ripassata olive taggiasche e capperi
Friarielli napoletani
Insalata mista
Verdura del giorno

## FRUTTA E DOLCI

Sorbetto a limone.....	6€
Panna cotta.....	6€
cioccolato / caramello / frutti di bosco	
Tiramisù cookie's.....	7€
Semifreddo all'amaretto.....	7€
Semifreddo al pistacchio.....	7€
Pastiera napoletana.....	7€
Cheese cake nutella o frutti di bosco.....	7€
Delizia a limone.....	7€
Sbriciolata pasta frolla e cioccolato.....	7€
Sbriciolona millefoglie.....	7€
crema chantilly, nutella o frutti di bosco	
Cuore caldo tortino di cioccolato.....	8€
Coppa gelato.....	8€
Funghetto cioccolato.....	8€
Macedonia con panna.....	8€
Macedonia con gelato.....	8€
Frullato di frutta fresca.....	8€
Milkshake.....	8€
Cremolato di frutta.....	8€
Centrifugati.....	8€
Banana split special.....	10€
Cartoccio gelato.....	10€
Dolce misto.....	12€
panna cotta, sbriciolona e semifreddo al pistacchio	

## PRIMI

Carbonara guanciale, uovo, pecorino, pepe.....	€ 12,00
Ravioli Capresi pomodoro fresco e basilico.....	€ 15,00
Spaghettone alla Nerano zucchine e provolone del monaco .....	€ 15,00
Tagliatelle alla Genovese salsa di cipolla e carne di manzo stracotta	€ 15,00
Gnocchetti cozze cacio e pepe.....	€ 12,00
Fusilli Napoletani zucca e vongole.....	€ 16,00
Ravioli Capresi con pesto di pistacchio e vongole.....	€ 16,00
Tagliolini con spigola pachino e terra d'olive.....	€ 16,00
Paccheri allo scoglio gambero, scampo, calamari, cozze, vongole e datterini	€ 16,00
Gnocchetti con crema di tartufo e gamberi.....	€ 16,00
Spaghettoni burro alici del cantabrico e panko al lime.....	€ 20,00
Linguine su disco di gamberi rossi crudi con pepe rosa e lime.....	€ 20,00

## SECONDI

Millefoglie di pollo prosciutto e mozzarella.....	€ 12,00
Frittura di calamari.....	€ 12,00
Frittura calamari e gamberi.....	€ 16,00
Calamaro ripieno in salsa di carota rosticciata salsa aioli e terra di olive.....	€ 16,00
Grigliata mista di pesce.....	€ 20,00
Tagliata di Tonno scottato con sesamo bianco e nero su cipolla caramellata....	€ 20,00
Filetto di spigola o orata in crosta di patate.....	€ 20,00
Gamberoni alla griglia avvolti nel lardo di colonnata.....	€ 20,00
Filetto di manzo al gorgonzola con tortino di riso basmati.....	€ 20,00
Tagliata di Manzo rughetta parmigiano e Pomodorini.....	€ 20,00

## LA BRUSCHETTA

### VEGETARIANE

La siciliana
Crema di melanzane, datterini confit e ricotta salata.....
La Nerano
Pesto di zucchine e stracciatella di bufala.....
L'abruzzese
Crema di tartufo e parmigiano.....

### TERRA

La romana
Cacio pepe e guanciale croccante.....
La romagnola
Crema di parmigiano mortadella dop e granella di pistacchio
La napoletana
Friarielli, salsiccia croccante e provola.....

### MARE

La Mediterranea
Salsa tonnata, tartare di tonno e terra d'olive.....
La Scorzese
Salsa Guacamole, carpaccio di salmone e cipolla agrodolce
L'amore a prima vista
Burrata e polpo alla Luciana.....

## MONTANARA classica.....

€ 1

## PATATINA FRITTA con honey mustard.....

€ 6

## CUOPPO TERRA 1 suppli, 1 croccchè, 1 polentina, 1 tramezzino, 2 paste cresciute di verdura

€ 6

## CUOPPO MARE calamari, moscardini e alici fritte.....

€ 8

## LA FRIGGITORIA

APERINSOLITO montanara, montanara con mortadella, croccchè, supplì, polentina, tramezzino e riso al curry + drink..	€ 10
APERIBRUSCHETTA bruschetta + drink.....	€ 13
APERIOSTRICA 2 ostriche e 1 calice.....	€ 10
APERIFISH cuoppo di mare, calamari, moscardini, alici + drink.....	€ 13
APERICRUDO 1 ostrica, 1 scampo, 1 gambero, carpaccio di salmone + drink.....	€ 15
APERITAGLIERE salumi e formaggi con 2 calici.....	€ 20



MOLTI PIATTI  
POSSENO ESSERE  
PREPARATI ANCHE  
PER CELIACI  
chiedere al personale

Per gli allergeni  
chiedere al  
personale di sala

STOP ore 20.30

## I NOSTRI APERITIVI

### Food & Drink



I crudi di pesce sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII capitolo 3, lettera D punto 3