

MENU

POLLASTRINI

T R A T T O R I A D I M A R E

DAL 1911

POLLASTRINI

T R A T T O R I A D I M A R E

DAL 1911



© POLLASTRINI

www.ristorantepollastrini.it

ANTIPASTI

- INSALATA DI MARE 14 euro
(Polpo, seppie, gamberetti, cozze, vongole)
- COZZE ALLA MARINARA 12 euro
- ACCIUGHE CANTABRICO 16 euro
(Acciughe del cantabrico con crostini di pane e burro, e tomini in salsa verde e rossa)
- ALICI MARINATE 12 euro
- POLPO E PATATE 14 euro*
- CALAMARETTI SPILLO FRITTI 14 euro*
- GAMBERI ROSSI MARINATI CON OLIO E SALE 20 euro
- TARTARE DI TONNO 18 euro
- TARTARE PESCATO DEL GIORNO 20 euro
- ANTIPASTO MISTO DELLA CASA 20 euro
(Alici marinate, tartare di tonno, gambero in pasto kataifi, insalata di mare)

PRIMI

- GNOCCHI DI PATATE ALLE VONGOLE VERACI 16 euro
- COZZE E FAGIOLI 12 euro
(Maltagliati con cozze e fagioli)
- CACIO E PEPE DI MARE 18 euro
(Spaghetto cacio e pepe con tartare di gambero rosso)
- SCAMPI E MELANZANE 18 euro
(Spaghettone con scampi e melanzane)
- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 16 euro
- NERO DI SEPIA 14 euro
(Linguine al nero di seppia con ricotta salata)
- ZUPPA DI PESCE 20 euro*
- PASTA FRESCA AL RAGÙ DI PESCATO 18 euro
(Pasta fresca al ragù di scorfano, rana pescatrice, dentice, ricciola...)

* IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO SARÀ SOSITUITO CON UN SURGELATO DI QUALITÀ
*ALLERGIE E INTOLLERANZE DEVONO ESSERE COMUNICATE AL PERSONALE

SECONDI

- PESCATO DEL GIORNO AL FORNO O ALLA PIASTRA S.Q
(Sogliola, Dentice, Ricciola, BranziNO)
ZUPPETTA DI MOSCARDINI CON OLIVE E PATATE 16 euro *
FRITTURA MISTA DI CALAMARI E GAMBERI 16 euro *
TRANCIO DI TONNO ROSSO AI FERRI 16 euro
FILETTO DI BRANZINO O ORATA IN CROSTA DI PATATE 16 euro
TRANCIO DI PESCATRICE ALLA LIVORNESE 22 euro
GRIGLIATA MISTA DI PESCE 35 euro *
TENTACOLO DI POLPO SU CREMA DI PATATE 16 euro

SI EFFETTUANO PLATEAU ROYAL CON OSTRICHE COQUILLAGES
E CRUDI DI MARE SU PRENOTAZIONE

* CONTORNI

- PATATE AL FORNO 6 euro
VERDURE DI STAGIONE 6 euro
INSALATA MISTA 6 euro
VERDURE ALLA GRIGLIA 6 euro
SPINACI AL BURRO 6 euro
INSALATA VERDE, TOMINI, PERE, NOCI E MIELE 12 euro
INSALATA NIZZARDA 12 euro

DOLCI

- DOLCI AL CARRELLO 6 euro
FRUTTA DI STAGIONE 6 euro
SORBETTO 6 euro
GELATO 6 euro

IL PIEMONTESE

- VITELLO TONNATO 12 euro
BATTUTA DI VITELLO ALLA TARTARA 14 euro
AGNOLOTTI AL SUGO D'ARROSTO 12 euro
SPAGETTONE AL RAGÙ DI SALSICCIA 12 euro
TAGLIATA DI VITELLO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO 18 euro
MILANESE CON PATATE 14 EURO

* IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO SARÀ SOSPITUITO CON UN SURGELATO DI QUALITÀ

*ALLERGIE E INTOLLERANZE DEVONO ESSERE COMUNICATE AL PERSONALE

COPERTO 2,50 EURO