

IS

F U B I S

MENÜ

PER COMINCIARE...

TARTARA DI FASSONA PIEMONTESE, BROCCOLI E PANE ALLE ACCIUGHE

15 euro

CROSTONE DI FEGATINI, INSALATA RICCIA E ACETO BALSAMICO

14 euro

ANIMELLE, MASCARPONE AL JUS E ALBICOCCHES SECCHES

16 euro

COZZE RIPIENE

14 euro

HAMBURGER DI CERNIA E BURRATA PUGLIESE

15 euro

*LA NOSTRA CRUDITE' DI PESCE SECONDO DISPONIBILITÀ
DEL MERCATO LOCALE

25 euro

PASTE E RISOTTI...

SPAGHETTO ALLE VONGOLE E BOTTARGA ALL'ARMAGNAC

16 euro

RISOTTO CICALS E PORRI

16 euro

PENNONI ALLA CARBONARA, AGLIO NERO E PORCINI

14 euro

LA NOSTRA IDEA DI TORDELLI AL RAGÙ ALL'ANTICA

14 euro

LE PORTATE PRINCIPALI

DAL PESCATORI DELLA COSTA...

GALLINELLA, FAGIOLI DELL'OCCHIO, BRODO DI LIMONE E PREZZEMOLO,
CIALDA DI PARMIGIANO

25 euro

OMBRINA, OLIVE E CAVOLO CAPPuccio

25 euro

PESCATO DEL GIORNO AL FORNO

70 euro al Kg

DAL NOSTRO MACELLAIO...

MANZO SCOTTATO, SEDANO ARROSTO E POLVERE DI CAPPERI

25 euro

SALSICCIA DI GALLINA NOSTRANA, BRODO RISTRETTO
E VERDURE DI STAGIONE

22 euro

CONTORNI

PATATE ARROSTO

INSALATA

FAGIOLI

6 euro

* Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo ed alcuni ingredienti sono stati sottoposti preventivamente, ai sensi del reg. Comunitario 853/04 a trattamento di abbattimento termico per maggiore sicurezza alimentare.