

IL COPERTO € 4,00

GLI ANTIPASTI

L' OSTRICA € 5,00

IL PIATTO "CENTOPASSI"

Antipasti misti cotti dello chef (min 2 persone)

€ 36,00 1-2-4-7-9-14

IL CRUDO DI MARE "CENTOPASSI"

€ 36,00 2-4

IL CRUDO DI MARE "SOLO CROSTACEI"

€ 34,00 2-4

**LE GUANCETTE DI CODA DI ROSPO BARDATE AL
PROSCIUTTO "PROLONGO", ASPARAGI VERDI E BASILICO**

€ 18,00 4-9

**LE TRIGLIETTE AL PROFUMO DI AGRUMI SU VELLUTATA DI
PATATE NOVELLE E PANE DI SEGALE CROCCANTE**

€ 18,00 1-4

IL NOSTRO TRIS DI MOLLUSCHI GRATINATI

(Capasanta, canestrelli, cappelunghe)

€ 19,00 1-4-14

L'INSALATINA DI POLIPO E GAMBERI ALLA CATALANA

(Con cipolla, arancia, cetriolo, fragole, pomodorini)

€ 19,00 2-4-14

I PRIMI

IL RISOTTO AL POLIPO, CALAMARI E CRUDITÀ DI SCAMPI

(Min. 2 persone)

€ 20,00 2-4-9-14

**IL TAGLIOLINO DI BARBABIETOLA CON
IL TONNO FRESCO MARINATO,
LIMONE E COZZE SGUSCIATE**

€ 19,00 1-2-3-4-9-14

**I FUSILLONI AL RAGUTTINO DI GAMBERI,
VONGOLE VERACI E FIORI DI ZUCCHINE**

€ 20,00 1-2-4-9-14

**I TORTELLI AGLI ASPARAGI CON IL GRANCIPORRO E
CICCIOLE DI GUANCIALE**

€ 19,00 1-2-3-4-7-9-11-14

I TAGLIOLIONI IN CARBONARA DI TROTA

(Trota salmonata e affumicata, uovo pastorizzato)

€ 19,00 1-2-3-4-7-14

IL COPERTO € 4,00

I SECONDI

IL NOSTRO FRITTO CROCCANTE E ASCIUTTO

€ 23,00 ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴

LA TAGLIATA DI TONNO ALLE ERBE
SU CREMA DI ASPARAGI VERDI E CROCCANTI

€ 23,00 ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

LO SPEZZATINO DI OMBRINA ALLA MEDITERRANEA

(Olive, pomodorini capperi, basilico)

€ 22,00 ²⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴

LA GRIGLIATA DI MARE "CENTOPASSI"

€ 33,00 ²

IL BRANZINO AL SALE CON PATATE (min. 2 persone)

IL ROMBO E/O ORATA AL FORNO CON PATATE (min. 2 persone)

da € 7,00 all'etto cadauno ⁴

I CONTORNI

LE PATATE FRITTE

€ 5,50 ¹

LE VERDURE ALLA

GRIGLIA

€ 6,00

L'INSALATA MISTA

€ 4,50

L'INSALATA VERDE

€ 4,50

IL NOSTRO PICCOLO MENU' DEL PROSCIUTTO CRUDO "PROLONGO"

PIATTO DI PROSCIUTTO 18 mesi (100g ca)

€ 10,00

I NOSTRI TAGLIOLINI IN CARBONARA CON IL PROSCIUTTO

(con uovo pastorizzato)

€ 15,00 ¹⁻³⁻⁷

*I prodotti della pesca qui somministrati crudi vengono sottoposti ad un trattamento di bonifica
(da eventuale presenza di Anisakis) per legge

(Reg. CE 853/04 e s. m. a -35° C per un periodo minimo di 15 ore od a -20° C per un periodo minimo di 24 ore)

*I nostri piatti (dolci o salati) possono essere sottoposti ad abbattimento rapido sottozero della temperatura, per necessità organizzative di lavoro, pur mantenendo inalterate le caratteristiche e le proprietà organolettiche e di sicurezza igienico sanitaria del prodotto finale.

Per ingredienti acquistati congelati quando in commercio esistono anche refrigerati si deve evidenziare con * vicino all'ingrediente: prodotto congelato/surgelato all'origine



Il mare è servito!
il crudo è d'obbligo

