

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

LA TARTARE DI TONNO,

PANE CARASAU (Tipico pane sardo, sottilissimo, e croccante)

E MAIONESE AL CURRY

€ 24,00 4-3

IL NOSTRO TRIS DI MOLLUSCHI GRATINATI

(Capasanta, canestrelli, cappelunghie)

€ 19,00 1-4-14

L'INSALATINA DI POLIPO CON LE MAZZANCOLLE,
RADICCHIO TARDIVO E POMODORINI

€ 19,00 1-2-9

LE SFERE DI BACCALÀ MANTECATO SU

VELLUTATA DI TOPINAMBUR (Tubero che ricorda il sapore del carciofo e patata)

E CICCIOLE DI PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

€ 19,00 1-2-3-4-7-8-9

I PRIMI

IL RISOTTO ALLE SEPIOLINE E MAZZANCOLLE (Min. 2 persone)

€ 20,00 2-4-9-14

I PACCHERI IN BUSARA DI CROSTACEI

(Sgusciato e leggermente piccante)

€ 22,00 1-2-3-4-9

GLI SPAGHETTI CON LE VONGOLE VERACI E PEVERASSE

€ 20,00 1-2-3-4-9-14

GLI GNOCCHETTI ALLA TROTA "REGINA DI SAN DANIELE"

(Salmonata e affumicata), BASILICO E CREMA DI PORRI

€ 19,00 1-2-3-4-9

IL COPERTO € 4,00

I SECONDI

IL NOSTRO FRITTO CROCCANTE E ASCIUTTO

€ 23,00 1-2-3-4-7-14

**IL RICCIOLO DI BRANZINO FARCITO AI
BROCCOLETTI E GAMBERI**

CON LA VELLUTATA DI PATATE AL PROFUMO DI AGRUMI

€ 23,00 2-4

LA GRIGLIATA DI MARE "CENTOPASSI"

€ 33,00 2

LE SARDE PANATE

€ 17,00 1-3-7-14

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 AL
VAPORE**

€ 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

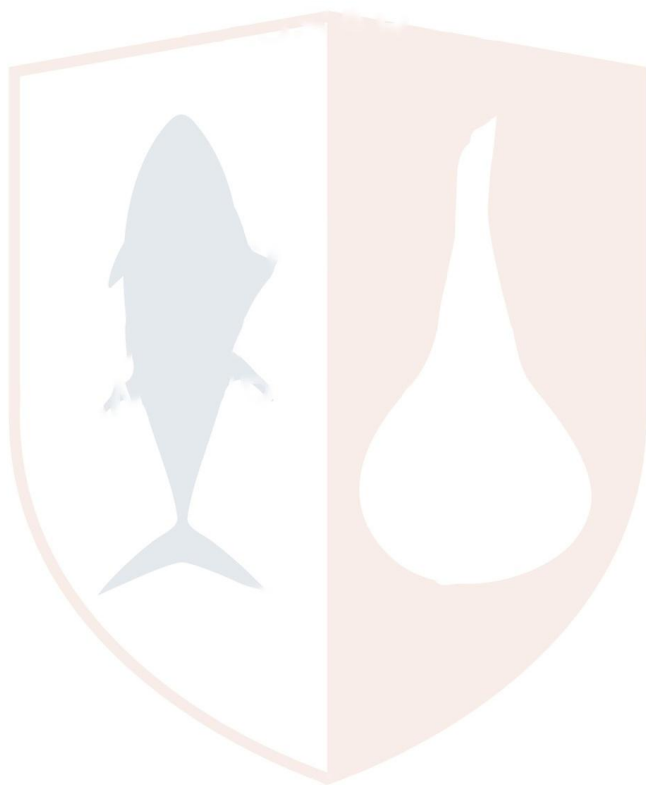
(Reg. CE 853/04 e s. m. a -35° C per un periodo minimo di 15 ore od a -20° C per un periodo minimo di 24 ore)

*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 

IL COPERTO € 4,00



Il mare è servito!
il **crudo** è d'obbligo