



IL LOCALE E IL PERSONALE RISPETTANO RIGOROSAMENTE TUTTE LE NORME IGENICO SANITARIE

MENÙ

primavera estate 2023

ANTIPASTI

Caponata caprese fresella di Castellammare, pomodorini freschi, mozzarella e basilico	€ 10,00
Insalata di mare polipo*, seppia*, tentacoli di totano*, cozze, gamberi*, pomodorini freschi e sedano	€ 15,00
Tartare di tonno* con avocado, lime e menta glaciale	€ 14,00
Impepata di cozze	€ 9,00
Crudo di gamberi* con melagrana e salsa citronette	€ 15,00
Parmigiana di melanzane	€ 12,00

PRIMI PIATTI

Gnocchi alla pescatora spada, tonno, calamari, gamberetti e cozze	€ 16,00
Scialatielli con gamberetti rucola, limone e pepite di melagrana	€ 15,00
Riso venere con zucchine porri e gamberi (servito freddo)	€ 13,00
Spaghetto quadrato con pesto di barbabietola, straciatella e noci	€ 12,00
Chicche alla sorrentina pomodoro, mozzarella e basilico	€ 10,00

SECONDI PIATTI

Gran misto di pesce alla griglia tonno, spada*, gamberoni e calamari*	€ 19,00
Calamari* alla griglia con contorno a scelta	€ 16,00
Bistecca di tonno alla griglia	€ 14,00
Bistecca di pesce spada* alla griglia	€ 14,00
Gamberoni* alla griglia 5pz	€ 14,00
Tagliata di tonno scottato con rucola e pomodorini freschi	€ 15,00
Frittura mista mare calamari*, gamberetti*, totani* e latterini*	€ 17,00
Polipo* alla griglia su crema di patate dolci e glassa di aceto balsamico	€ 18,00
Fish and chips	€ 12,00
Doppio hamburger* di manzo con contorno a scelta (al piatto)	€ 12,00

INSALATONE

Caesar salad pollo grigliato, insalata, pomodorini freschi, scaglie di grana, salsa Cesar	€ 12,00
Insalata di salmone insalata, rucola, salmone affumicato, mais, finocchio e melagrana	€ 12,00
Insalata di tonno insalata, tonno sott'olio, olive, pomodorini freschi, mozzarella e formaggio	€ 12,00
Insalata Mediterranea insalata, rucola, uovo sodo, pollo grigliato, avocado, peperoni rossi, formaggio feta, pomodorini freschi e mais	€ 14,00
Insalata di gamberetti* gamberetti, rucola, valeriana, insalata gentile, pomodorini, mais e salsa cocktail	€ 13,00

In questo locale utilizziamo solo olio di alta qualità di semi di girasole e di arachidi
Chiedere al responsabile di sala la lista degli allergeni in caso di necessità o sfoglia il menù digitale
Chiedere al responsabile di sala la lista dei prodotti congelati*o decongelati in base alla stagionalità

Il misto antipasto

CONTORNI

Peperonata capperi e olive	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Insalata verde	€ 4,00
Insalata mista <small>insalata verde, rucola e pomodorini</small>	€ 5,00
Carote prezzemolate	€ 4,00
Patate fritte	€ 4,00
Pomodorini freschi <small>con aglio, olio, origano e pecorino</small>	€ 5,00
Mix contorni <small>pomodorini, peperonata, carote, patate al forno</small>	€ 12,00

PANINI GOURMET

con polipo*grigliato <small>scamorza e peperoni</small>	€ 10,00
con tonno grigliato al sesamo <small>marmelata di fichi, ricotta, pepe, pancetta e rucola</small>	€ 10,00
con doppio hamburger*di carne <small>formaggio, edamer, pancetta, insalata verde, pomodoro di sorrento, cipolle caramellate e salsa bbq</small>	€ 8,00

FRUTTA E DOLCI

Sfogliatella riccia	€ 2,50
Sfogliatella riccia SantaRosa	€ 3,50
Sfogliatella frolla SantaRosa	€ 3,50
Sfogliatella frolla	€ 2,50
Babà classico	€ 4,00
Babà con crema pasticcera	€ 5,00
Babà con panna	€ 5,00
Pastiera	€ 4,00
Cannolo siciliano	€ 4,00
Cannolo al pistacchio	€ 4,00
Torta pistacchio e cioccolato	€ 4,00
Cheesecake monterosa fragoline	€ 4,00
Tiramisù	€ 5,00
Torta cioccolato temptation	€ 4,00
Semifreddo ai tre cioccolati	€ 5,00
Cassata siciliana	€ 4,00
Torta caprese al cioccolato	€ 4,00
Macedonia di frutta	€ 6,00
Macedonia di frutta con gelato	€ 7,00
Coppa ai lamponi	€ 5,00
Coppa gelato in vetro	€ 5,00

VINI

Falanghina beneventana 750ml B	€ 18,00
Greco di tufo 750ml B	€ 18,00
Fiano Avellino 750ml B	€ 18,00
Gewurztraminer 750ml B	€ 18,00
Aglianico 750ml R	€ 18,00
Nebbiolo 750ml R	€ 18,00
Dolcetto d'Alba 750ml R	€ 18,00
Gragnano doc Frizzante 750ml R	€ 18,00
Sangria R	€ 18,00
Vino rosato 750ml	€ 18,00
Prosecco metodo classico 750ml	€ 23,00
Berlucchi Franciacorta Brut 750ml	€ 35,00
Ca' del bosco Franciacorta 750ml	€ 60,00
Moët et Chandon 750ml	€ 80,00
Veuve Cliquot	€ 90,00
Vino al calice	€ 4,00
Franciacorta al calice	€ 6,00

Tutti giorni

Aperitivo Ricco

Terra Mare

€ 8,00 € 16,00

consumazione inclusa

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

ZONIN

BERLUCCHI

Ca' del Bosco

FELDI DI
SAN
GREGORIO

SKYY
VODKA

Pampero

BOMBAY SAPPHIRE

GRAN CAFFÈ
dal 1929
ARAGNO
& RESTAURANT

In questo locale utilizziamo solo olio di alta qualità di semi di girasole e di arachidi
Chiedere al responsabile di sala la lista degli allergeni in caso di necessità o sfoglia il menù digitale
Chiedere al responsabile di sala la lista dei prodotti congelati*o decongelati in base alla stagionalità

IL LOCALE E IL PERSONALE RISPETTANO
RIGOROSAMENTE TUTTE LE NORME IGENICO SANITARIE

