



## “MENU ASPORTO PASQUA E PASQUETTA”



**PASQUA solo pranzo**  
**ORARIO 11.00 - 14.00**

**PASQUETTA pranzo e cena**

**ORARI 11.00 - 14.00 --- 19.00 - 21.30**

**Gli orari possono subire variazioni secondo giornata**

**Contatti 0584 790180 - 347 8469877**

### ANTIPASTI TERRA

“Tonno di vitello marinato” ..... 10.00  
particolare lavorazione di carne di vitella con  
cipolle di tropea fagioli rossi e pomodorini

Tagliere “Versilia” ..... 8.00  
con affettati misti della casa e tris di formaggi

TAGLIERE “Reale” ..... 10.00  
come versilia con crostini misti della casa e frittatina

Tagliere formaggioso ..... 8.00  
formaggi particolari e stagionati barricati e gelatine alla frutta

CARPACCIO DI MANZO ..... 10.00  
con rucola e parmigiano e petali di tartufo

Tartare di manzo “fassona” con rucola parmigiano  
e petali di tartufo ..... 10.00

Prosciutto “Pata Negra Iberico” ..... 18.00

FOIE GRAS fegato grasso d’oca vari gusti  
porzione da 100g ..... 6.00

GUSTI: Fagiano e funghi Piccione e anatra  
Quaglia e uva Verdure Fegatelli

### ANTIPASTI MARE CALDI

Spadellata di mare con pane ..... 12.00  
abbrustolita in salsa di pomodoro

Cozze ripiene ..... 10.00

Calamari ripieni ..... 10.00

Gamberetti lessati con salsa ..... 15.00

33 gamberetti gustosi con una deliziosa salsa



### ANTIPASTI MARE FREDDI

SALMONE fettine affumicate  
“LOCK FINE” LOVESEEFood ..... 6.50

SALMONE fettine affumicate al whisky  
“LOCK FINE” LOVESEEFood ..... 6.50

SALMONE fettine affumicate al gin  
“LOCK FINE” LOVESEEFood ..... 6.50

ACCIUGHE DEL CANTABRICO ..... 7.00  
in vari condimenti:  
alla burrata al pesto all’olio EVO  
alla povera con cipolle rosse

SALMONE BALIK 4.1 (FOR ONE) 30 g ..... 12.50

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO ..... 12.00

TARTARE DI GAMBERO ROSA ..... 10.00

TARTARE DI SALMONE “BALIK” ..... 10.00

SALMONE BALIK 4.1 (FOR ONE) 30 g ..... 12.50



Balik: l’eccellenza del salmone secondo  
l’antica ricetta degli Zar di Russia



## PRIMI PIATTI

- Tagliatelle all'uovo con ragù d'anatra 7.00
- Tortelli della casa al ragù ..... 9.00
- Ravioli "Scoppolotto" ripieni di formaggio  
"Scoppolato di Pedona" al podoro fresco  
e basilico ..... 8.00
- Lasagne al forno ..... 8.00
- Crepes ai funghi porcini ..... 9.00
- Penne alla barrocciaia ..... 7.00
- Risotto cacio e pepe (minimo x2)..... 7.00
- Risotto allo zafferano (minimo x2) 7.00
- Penne agli scampi ..... 9.00
- Gnocchi alla polpa di surimi ..... 9.00
- Crepes ai frutti di mare ..... 9.00

## SPECIALE AGNELLO



Costolette d'agnello fritte ( 4 pz) .... 12.00



Coscio d'agnello al forno  
intero circa 2 kg ..... 45.00  
a porzione circa 400 grammi ..... 12.00



Arrostato d'agnello intero circa  
400/500 grammi ..... 10.00

## SECONDI PIATTI CARNE

GRAN PIATTO "MEX" ..... 12.00  
con rosticciana alette e fusi di pollo marinati  
al forno e patate

"HAPPY RIBS" ROSTICCIANA INTERA DI MAIALE 12.00  
con rosmarino al forno con patate  
o nella versione salsa barbecue BBQ con patate

Roast beef di manzo al forno ..... 8.00

Stinco di maiale al forno con patate arrosto ..... 12.00

Cotoletta di pollo con patate fritte ..... 8.00

Arrostato di fesa di tacchino tonnato ..... 8.00

## SECONDI PIATTI PESCE

Frittura totani e gamberi ..... 10.00

Tagliata di tentacolo di polpo ..... 12.00  
con patate zucchine carote e olive

Filetto di orata o branzino al forno  
su letto di verdure ..... 12.00

Filetto di baccalà "Rafols" con cipolle  
pomodoro e olive ..... 12.00

Rafols è un'impresa familiare che, da oltre 70 anni, si dedica  
alla preparazione di Baccalà dissalato tradizionale.  
È in Islanda che il pregiato merluzzo Atlantico (Gadus Morhua)  
viene pescato ad seno da piccole barche, aperto a "farfalla"  
per l'aerazione e lasciato sotto il sale per almeno 3 mesi.



## PIATTI SPECIALI

Insalata con olio evo e  
Sardine selezione "Prunier" ..... 12.00

Perle di "salmone" "BALIK" ..... 5.00

Filetti di acciughe "Don Tonino"  
Porto S. Spirito Puglia ..... 9.00

Insalata con pomodoro cipolla e  
Ventresca di tonnetto "Don Tonino"  
Porto S. Spirito Puglia ..... 12.00

## DOLCI euro 3,50 l'uno DOLCI PASQUALI

Torta di riso bianca  
Torta di riso al cioccolato  
Torta putta al formaggio e pepe  
Pastiera napoletana



## DOLCI CLASSICI

PROFFEROLE DELLA CASA  
CHEESECAKE CIOCCOLATO O FRUTTI BOSCO  
SFOGLIATINA CREMA E FRAGOLE  
TIRAMISÙ DELLA CASA  
ZUCCOTTINO  
SEMIFREDDO AL TORRONCINO  
MATTONELLA AL PISTACCHIO  
TORTINO CUORE CALDO AL CIOCCOLATO  
TARTUFO AL CROCCANTINO  
TARTUFO BIANCO O NERO  
SORBETTO AL MANDARINO o LIMONE NEL BICCHIERE  
FUNGHETTO GELATO CREMA E CIOCCOLATO  
DESSERT PUCCINI ( tipo dessert versilia)  
PANNA COTTA CIOCCOLATO O FRUTTI BOSCO  
BICCHIERE SEMIFREDDO CREMA FIORENTINA  
ANANAS FRESCO AL NATURALE O MARASCHINO  
TARTUFO AL PISTACCHIO O LIMONCELLO  
SORBETTO AL LIMONE o ANANAS NEL FRUTTO

