

## Menù da Asporto

### PER LE FESTE

#### Antipasti Crudi

Tartare di Tonno Rosso, Burratina pugliese e Pesto di Pistacchi (in alternativa, Olio e Sale)	16€
Misto di Carpacci	20€
Misto di Tartare (Tonno, Ricciola, Gambero Bianco)	20€
Tartara di Gambero Rosso	20€
Scampi, Gamberi Rossi, Ostriche	5€ al pz.
Misto di Crudi	25€

#### Antipasti Cotti

Insalata di Polpo e Patate, Pomodori Secchi e Olive	15€
Alici Marinate e Puntarelle	15€
Parmigiana di Zucchine, Ombrina e Lime	15€
Tonno Porchettato ai Porcini e Mentuccia	18€
Catalana di Polpo	18€
Filetto di Orata al Cartoccio	16€
Crostacei Gratinati	20€
FishCrock di Baccalà panato ai Cereali e Miele al Peperoncino	16€
Misto di Antipasti cotti	30€

#### Sughi per Primi Piatti

Allo Scoglio	16€
Al coccio, pomodorino datterino e Pecorino	16€
Alle Vongole Veraci	16€
Minestra di Pesce	15€

#### Secondi Piatti

Pescato del Giorno in Crosta di Patate o zucchine	20€
Tagliata di Tonno alla Cacciatora	20€
Calamaro Gratinato al Pomodorino Fresco e olive taggiasche	20€
Frittura di Calamari e Gamberi	16€

#### Dolci

Tiramisù	5€
Cheesecake	5€
Sbriciolata	5€