

# MENU DI PESCE

## ANTIPASTI

<b>Degustazione Sabbia d'Oro</b> (14 portate secondo la disponibilità giornaliera)	40€
<b>Pietrenere Beach</b> (7 portate)	20€
<b>Crudo del giorno</b>	30€
<b>Crudo reale</b>	l'etto/ 9€
<b>Tentacolo di polpo* fritto con insalata di patate, sedano e zenzero</b> (sale, olio, pepe, pangrattato)	18€
<b>Carpaccio del pescato con misticanza e maionese di avocado</b> (maionese, olio, pepe)	22€
<b>Coppo di cappuddeda* e verdure pastellate con salsa di cipolla rossa in agrodolce</b> (olio di semi di girasole, farina, zucchero, aceto)	18€
<b>Zuppa o pepata di cozze*</b> (pomodoro, aglio, olio, peperoncino, pepe nero, prezzemolo)	14€

## PRIMI

<b>Risotto al gambero* rosa e limone</b> (burro, sale, pepe)	18€
<b>Risotto nero di seppia* e ricotta salata</b> (olio, aglio, prezzemolo, vino bianco)	18€
<b>Fettuccine al gambero* rosso cotto e crudo</b> (olio, aglio, basilico, brandy)	25€
<b>Fettuccine all'astice*</b> (olio, aglio, pomodoro, brandy)	25€
<b>Paccheri con cozze*, patate e pesto di rucola</b> (olio, aglio, basilico, prezzemolo, pinoli)	18€
<b>Paccheri gambero* e pistacchio</b> (burro, aglio, brandy)	20€
<b>Paccheri al tonno fresco</b> (pomodoro, capperi, basilico, olio, aglio)	20€
<b>Spaghettoni alle vongole*</b> (aglio, olio, prezzemolo, vino bianco)	22€
<b>Spaghettoni al ragù di polpo*</b> (pomodoro, aglio, olio, basilico, capperi)	20€
<b>Spaghetti alla bottarga e pan tostato al finocchietto</b>	18€
<b>Ravioli di pesce spada* e lime con burro affumicato e asparagi di mare</b>	20€
<b>Scrigni agli scampi* con vellutata di ciliegino e spinaci freschi</b>	20€

## SECONDI

<b>Involtoni di pesce spada* alla griglia con cacio, uvetta e pinoli</b>	18€
<b>Spiedini di calamari* e gamberi*</b>	20€
<b>Tagliata di tonno con rucola, pomodorini scottati e glassa al balsamico</b>	20€
<b>Tonno alla siciliana</b> (cipolla, capperi, olio, basilico, pomodoro, origano)	20€
<b>Pescato del giorno</b>	l'etto/ 7,50€
<b>Grigliata mista di pesce</b>	24€
<b>Fritto misto*</b>	20€
<b>Frittura di calamari*</b>	24€

## CONTORNI

<b>Patatine*</b>	4,50€
<b>Insalata mista</b>	4,50€
<b>Verdure grigliate</b>	9€
<b>Insalatona con tonno e mozzarella</b>	12€
<b>Verdure ripassate</b>	7€

\*In assenza di prodotto fresco verrà utilizzato un prodotto congelato.

Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze alimentari per non creare alcun disagio.

Coperto: 2,50€

# MENU DI CARNE

## ANTIPASTI

Ricottine fritte con biscotto salato e variazione di salse	12€
Carpaccio di manzo con rucola, grana e crostini alla paprika	14€
Tagliere di salumi e formaggi	20€

## PRIMI

Spaghetti alla carbonara	15€
Rigatoni alla norma	14€
Pennette all'amatriciana	15€
Paccheri speck e pistacchio	15€
Tortelli verdi ricotta e spinaci, burro e salvia	15€

## SECONDI

Cuberoll Angus argentino con contorno	28€
Tagliata di vacca modicana con contorno	26€
T-bone americano con contorno	40€
Filetto di manzo con contorno	28€
Filetto ai porcini*	28€
Filetto gorgonzola	28€
Grigliata mista di carne	20€
Cotoletta e patatine*	12€

## CONTORNI

Patatine*	4,50€
Insalata mista	4,50€
Verdure grigliate	9€
Insalatona con tonno e mozzarella	12€
Verdure ripassate	7€

\*In assenza di prodotto fresco verrà utilizzato un prodotto congelato.

Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze alimentari per non creare alcun disagio.

Coperto: 2,50€

# MENU BEVANDE

## BIBITE

Acqua in bottiglia	2,50€
Coca-Cola in bottiglietta	2,50€
Fanta in bottiglietta	2,50€
Sprite in bottiglietta	2,50€
Coca cola in bottiglia	4€

## BIRRE

Nastro Azzurro 33 cl	3€
Seme Dorato 33 cl	3€
Tennent's 33 cl	4€
Corona 33 cl	3,50€
Nastro Azzurro 66cl	5€
Forst 66 cl	5€
Birra alla spina cl 20 .	3€
Birra alla spina cl 40	5€
Birra artigianale cl 33	6€
Birra artigianale cl 75	12€

## ALCOLICI

Amari	3€
Grappa	3€
Long Drink	6€

Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze alimentari per non creare alcun disagio