

a' Ricetta

M E N Ù

ANTIPASTI

Antipasto a sorpresa (ceci e polpo, calamaretto ripieno con melanzane, risotto agli agrumi con alici salate, scottata di tonno con burrata e arance candite)	16,00
Insalata di mare al vapore al profumo dello sfusato amalfitano	15,00
Polpo e patate	13,00
Sautè di cozze e vongole	14,00
Polpette di melanzane	11,00

PRIMI PIATTI

Fusilli alla genovese di tonno	16,00
Paccheri con vongole, cicale e carciofi	16,00
Ravioloni di melanzane con pomodorini e basilico	14,00

SECONDI

Grigliata mista di pesce	25,00
Frittura di gamberi e calamari	15,00
Pesce in guazzetto di limone	18,00

DOLCI

Pasticciotto con crema e amarene	4,00
Scomposta di ricotta e scaglie di cioccolato	4,00
Tortino al limone	4,00

PER EVENTUALI ESIGENZE E RICHIESTE CHIEDERE DIRETTAMENTE AL PERSONALE