



• MENU •

RESTAURANT
X



EST. 2001
VILLAGE



CUCINA

Cozze alla tarantina (1-4)	14	Fritto misto con verdure croccanti* (1-3-4)	20
Alici di lampara in saor con stracciatella di bufala e pomodorini profumati (1-3-13-14)	14	Spiedini di gamberi e sepioline con verdure thai	18
Tagliere di affettati di mare (1-4-7-14)	15	Polpo alla piastra con olio alla paprika e crema di patate (1-7)	20
Gamberi in tempura con salsa agrodolce* (1-2-3)	15	Tagliata di manzo con pomodoro, rucola e grana	18
Tartare di tonno in guacamole* (7)	15	Cotoletta con patate fritte (1-3)	14
Chitarrina allo scoglio* (1-2-3-4-13-14)	20	Chips di patate (8)	5
Passatelli in tartare di gambero rosa e il suo fumetto (1-2-3-7)	16	Insalata mista	5
Strozzapreti vongole e bottarga (1-13-14)	18	DALLA PASTICCERIA	
Tortelloni di baccalà con pesto di spinaci* (1-3-4-7)	18	Zuppa inglese (1-3-6)	6
Cappelletti al ragù romagnolo (1-3-7)	14	Sfogliatella con crema chantilly e frutti di bosco (1-3-7)	6
		Semifreddo al croccantino	6
		Semifreddo limone e pistacchio	6
		Sorbetto al caffè	5

Pasta, pane e dolci fatti in casa

Coperto e Servizio 3

* Solo in caso di non reperibilità di prodotto fresco verrà utilizzato il surgelato. Il pesce destinato a essere consumato crudo è trattato con bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/04, ovvero abbattuto per almeno 24 ore a temperatura non superiore a -20°. Per info su allergeni ed intolleranze rivolgersi al nostro personale