

HOTEL RISTORANTE





ANTIPASTI

di mare

Selezione di antipasti freddi e crudi	€ 12,50
Selezione di antipasti caldi	€ 12,50
Antipasti misti della casa	€ 30,00
Insalata di mare	€ 11,00
Coppa di cocktail di gamberi	€ 10,00
Cheesecake al salmone	€ 10,00
Polpo grigliato con stracciatella, cipolla caramellata e pomodorini	€ 11,00
Sauté di cozze e vongole	€ 9,00
Scamponi scottati all'olio extravergine d'oliva e scorza d'arancia	€ 15,00
Parmigiana di mare	€ 10,00

PRIMI PIATTI

di mare



Risotto allo zafferano con crudo di gamberi e stracciatella	€ 15,00
Ravioli di cernia con pesce spada, capperi e pomodorini	€ 14,00
Chitarrina allo scoglio	€ 11,00
Calamarata con pesto di zucchine, gamberi e calamari	€ 15,00
Gnocchi di patate viola con baccalà e fonduta di Parmigiano Reggiano	€ 15,00
Mezzo rinvoltello al ragù di polpo e peperoncino	€ 12,00
Paccheri agli scampi	€ 12,00



SECONDI PIATTI

di mare



Grigliata mista di pesce	€ 24,00
Frittura mista dell'Adriatico	€ 12,00
Tagliata di tonno al sesamo con salsa di soia	€ 17,00
Filetto di pesce spada alla griglia	€ 16,00
Rana pescatrice al forno con patate e olive	€ 18,00
Scampi e spiedini di calamari alla brace	€ 15,00
Filetto di orata in crosta di mandorle	€ 15,00
Zuppa di pesce alla vastese	€ 28,00



CONTORNI

Insalata capricciosa	€ 4,00
Patatine fritte	€ 4,00
Verdure grigliate	€ 5,00
Verdure saltate in padella	€ 5,00
Insalata di pomodori	€ 4,00



MENÙ TURISTICO

1

CHITARRINA ALLO SCOGLIO

FILETTO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA
CON VERDURE GRIGLiate

€ 25.00



MENÙ TURISTICO

2

PACCHERI AGLI SCAMPI

FRITTURA DI PARANZA CON
INSALATA CAPRICCIOSA

€ 25.00





MENÙ DEGUSTAZIONE

SELEZIONE DI ANTIPASTI FREDDI E CRUDI

SELEZIONE DI ANTIPASTI CALDI

.....

GNOCCHI DI PATATE VIOLA CON BACCALÀ E FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO

CHITARRINA ALLO SCOGLIO

.....

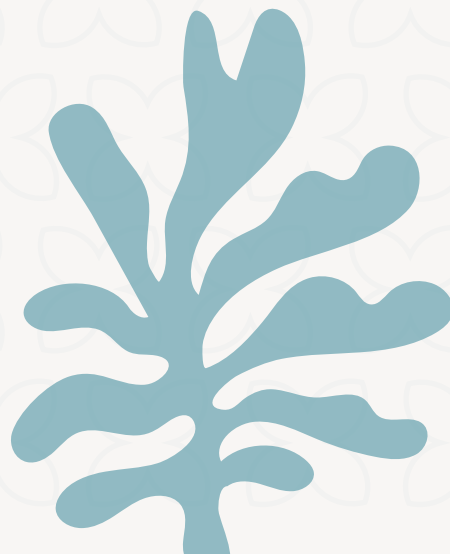
FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI MANDORLE CON
BARCHETTA DI FRITTURA DI PESCE E INSALATA

.....

TRIS DI DOLCI



€ 55.00



ANTIPASTI

di terra

Antipasti di terra	€ 10,00
Involentino di melanzane alla parmigiana	€ 8,00
Bresaola con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano	€ 10,00

PRIMI PIATTI

di terra

Gnocchi con pancetta, stracciatella e pistacchio	€ 11,00
Ravioli di ricotta con radicchio e noci	€ 10,00
Chitarrina all'abruzzese	€ 8,00
Mezzo rintrocilo con salsiccia e tartufo	€ 11,00

SECONDI PIATTI

di terra

Costata di vitello alla griglia	€ 18,00
Tagliata di vitello con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano e pomodorini	€ 18,00
Petto di pollo alla griglia	€ 12,00
Agnello alla scottadito	€ 18,00



*Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e bevande.
Siamo preparati per poterti consigliare nel migliore dei modi.*

*Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 -
"Sostanze o prodotti che provano allergie e intolleranze".*

1		Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut.)
2		Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3		Uova e prodotti a base di uova.
4		Pesce e prodotti a base di pesce.
5		Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6		Soia e prodotti a base di soia.
7		Latte e prodotti a base di latte.
8		Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia).
9		Sedano e prodotti a base di sedano.
10		Senape e prodotti a base di senape.
11		Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12		Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13		Lupini e prodotti a base di lupini.
14		Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente.

Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante sottovuoto e abbattimento a -20, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sez. VII, Cap. 3, Lettera D, Punto 3.

QR CODE

