

LUNEDÌ

Antipasti

Parmigiana di Melanzane

Polpette al Finocchietto Selvatico e Formaggio

Olive Stampiciate
Primo

Trofie al Trito di Triglie e Pangrattato

Secondo

Frittura di Pesce con Insalata di Pachino e Capperi

Dessert

Anguria

VENERDÌ

Antipasti

Fantasia di Pesce Crudo Marinato

Tartare di Tonno o Spada dello Chef

Primo

Calamarata di Calamari e Capperi

Secondo

Tagliata di Tonno con Insalata di Valeriana e Pompelmo

Dessert

Datteri farciti con Mandorla e ricoperti al Cioccolato Fondente

MARTEDÌ

Antipasti

Insalata di Polpo, Patate, Pomodorini e Finocchietto

Sott'olio di Mare

Primo

Penette alla Norma

Secondo

Orata alla Griglia SD con Insalata di Finocchio, Olive Cetrioli e Arancia

Dessert

Cannoli Siciliani

SABATO

Antipasti

Cocktail di gamberi

Crostini Burro e Alacce

Caponata del Vallo

Primo

Linguine Tonno e Olive

Secondo

Pesce Spada al Salmoriglio con Insalata Battagghiuni e Sedano

Dessert

Cassata Siciliana

MERCOLEDÌ

Antipasti

Bric al Tonno

Polpo Kamounia

Tajjine di Pollo e Spinaci

Polpettine di Melanzane con salsa Harissa

Piatto Unico

Cous Cous alla Pescatora con Verdure

Dessert

Samsa
(Fagottini Pasta Fillo, mandorle e miele)

DOMENICA

Antipasti

Carote in Agrodolce

Misto Affumicato

Arancini di Riso Marinari

Primo

Pasta con Polpo

Secondo

Trancio di Ricciola con Insalata Mista

Dessert

Gelato della Casa

GIOVEDÌ

Antipasti

Cotoletta di Melanzana

Polpette di Pesce SD

Filetti di Triglia Pastellati al Cumino

Primo

Pasta con le Sarde

Secondo

Filetto di Sgombro alla Fanese

Dessert

Sorbetto al Limone

PREZZI

MENÙ DEL GIORNO:
EUR 35.00 / PERSONA
BEVANDE ESCLUSE

**MENÙ 2 PORTATE
+ DOLCE**
EUR 30 / PERSONA
BEVANDE ESCLUSE

MENÙ BAMBINI:
EUR 20.00 / PERSONA
BEVANDE ESCLUSE

MENÙ SPECIALE:
DA CONCORDARE
SU RICHIESTA