

Il menu può cambiare in base al mercato del pesce

Antipasti

<i>Bruschetta con Sarda Affumicata e Cipolla Caramellata</i> (1-4-7)	€ 8,00
<i>Baccalà in Tempura</i> (1-4)	€ 9,00
<i>Alici Doppia Panatura</i> (1-3-4-7)	€ 7,00
<i>Polpettine di Pesce e Ricotta</i> (1-3-4-7)	€ 8,00
<i>Frittino di Totanetti Freschi</i> (1-14)	€ 10,00
<i>Misto Caldo (racchiude i tre precedenti)</i> (1-3-4-7-14)	€ 10,00
<i>Capasanta ai Pistacchi con Purea allo Scalogno</i> (1-3-8-14)	€ 11,00
<i>Polpo Verace con Verdure e Olio al Limone</i> (14)	€ 10,00
<i>Insalata di Campo con Pere, Mandorle e Palamite Scottate</i> (4-8)	€ 12,00

Le Crudità

<i>Tartare di Tonno e Basilico Fresco</i> (4)	€ 10,00
<i>Tartare di Ricciola e Pinoli Tostati</i> (4-8)	€ 10,00
<i>Carpaccio di Pesce</i> (4)	€ 10,00
<i>Crudità Mista (Gamberi, Scampi, Carpaccio, Tartare e...)</i> (4-8)	€ 20,00
<i>Crudità Mista <u>XL</u></i> (4-8)	€ 30,00

I Primi Classici della Baia

Linguine di Gragnano con Ricciola e Bottarga di Mario ⁽¹⁻⁴⁾ € 17,50

La Bottarga di Mario, prodotta nel laboratorio Ittico Sarda di Arzachena, è Lavorata Artigianalmente seguendo l'antica tradizione.

Spaghetti con Vongole Veraci ⁽¹⁻¹⁴⁾ € 16,50

Spaghetti alla Mediterranea ⁽¹⁻¹⁴⁾ € 16,50

(Vongole Veraci, Olive, Capperi e Pomodoro Fresco)

Carbonara di Mare ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴⁾ € 16,00

(Pasta "Vesuvio" con uovo, Pesce Spada Affumicato, Cozze Sgusciate e Pecorino)

Riso Carnaroli alla Crema di Scampi ⁽²⁻⁷⁾ € 17,50

(Scampi cotti, crudi e Paprika Affumicata)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) 13. Lupini 14. Molluschi

FARE RIFERIMENTO AI NUMERI TRA PARENTESI OPPURE INTERPELLARE IL PERSONALE DI SALA

I Secondi Classici della Baia

<i>Baccalà Dissalato con Guazzetto di Pomodorini Dolci</i> ⁽⁴⁾	€ 19,00
<i>Filetto di Tonno Scottato e Sale Maldon</i> ⁽⁴⁾	€ 17,00
<i>Tagliata di Tonno alla Cacciatora</i> ⁽⁴⁾	€ 18,00
<i>(Cipolla Rossa, Rosmarino e Olive di Gaeta)</i>	
<i>Pesce di Mare</i> ⁽⁴⁾	€ 7,00/hg
<i>Alla griglia/ Forno/ In guazzetto/ e...</i>	
<i>Le Patate al Forno che accompagnano il pesce sono considerate come contorno</i>	€ 5,00
<i>Scampi Sale e Pepe Sfumati al Vino Bianco</i> ⁽²⁾	€ 11,00/hg
<i>Fritto di Gamberi e Calamari*</i> ⁽¹⁻²⁻¹⁴⁾	€ 15,00
<i>Fritto di Paranza</i> ⁽¹⁻⁴⁾	€ 16,00

Contorni

<i>Insalata Mista</i>	€ 5,00
<i>Insalata da Taglio</i>	€ 5,00
<i>Verdure Grigliate</i>	€ 5,00
<i>Patatine Fritte Chips</i>	€ 5,00

I Nostri Dolci Fatti in Casa

Gaspacho ai Frutti Rossi, con Mousse Leggera al Fondente ⁽⁷⁾ € 7,50

Tarte Tatin Scomposto con Pere e Gelato di Vaniglia ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ € 7,50

Piccola Vienna ⁽³⁻⁷⁻⁸⁾ € 7,50

(Meringa, Caramello, Nocciole e Cioccolato Fondente)

Fondente di Cioccolato, Mascarpone al Pistacchio e F. di Bosco ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾ € 7,50

Semifreddo alla Ciliegia con Mousse di Mango ⁽³⁻⁷⁾ € 7,50

Semifreddo al Limone con Ananas allo Zenzero ⁽⁷⁻⁸⁾ € 7,50

Cheesecake Cuda al Frutto della Passione ⁽¹⁻⁷⁾ € 7,50

Crema Catalana allo Zenzero ⁽³⁻⁷⁾ € 7,50

Tris di Cioccolato ⁽⁷⁾ € 7,50

(Bianco, Caramello e Fondente)

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*I prodotti segnalati potrebbero essere congelati all'origine.